Fry-top gas professionale piastra 2/3 liscia 1/3 rigata da banco

Prezzo 1,512.00 Euro

Fry top gas piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata modello top. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox.
[visit website]

Descrizione prodotto

Fry top gas piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata modello top. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 15/10. Camino posteriore in ghisa smaltata. Predisposizione per l'unione di testa. Piastra di cottura ribassatta di 4 cm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente. Superficie satinata con zona fredda sulla parte frontale della piastra. Foro circolare per lo scarico dei grassi. Cassetto racolta grassi. Due zone di cottura indipendenti. Il riscaldamento avviene per mezzo di bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. Il gas viene erogato per mezzo di rubinetto di sicurezza. La temperatura di cottura è controllata manualmente. Accensione tramite accenditore piezoelettrico posizionato sul cruscotto e dotato di cappuccio in gomma di protezione all'acqua. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno durante le operazioni di pulizia. Apparecchiatura dotata di quattro piedini regolabili in altezza per posizionamento su piano. Grado di protezione IPX4. Alimentazione a gas potenza totale 12 kW.

Ulteriori informazioni

Capacità: 670x530 mm
Versione: Liscia,Rigata
Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 800 x 730 x 250
Energia: Gas
Fase: -
Frequenza: -
KW Elettrico: -
KW gas: 12
Volt: -
Modello: VS7080FTRGVT
kcal: 10324.8000000
Kcal: 10324,80
Descrizione magazzino: Magazzino Lainate
Tier Price:

vs7080ftrgvt.jpg