

C2EFR05VV

FRY TOP ELETTRICO RIGATO + VANO - SOLUTION LINE



DESCRIZIONE PRODOTTO

Struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale atermico con serigrafia funzionale sul bordo.

Riscaldamento ottenuto grazie a **resistenze tubolari con guaina in acciaio inossidabile** poste a diretto contatto con la piastra di cottura. Regolazione della temperatura della piastra per mezzo di un termostato. Temperature di lavoro tra 90°C e 300°C. Termostato di sicurezza a riarmo manuale contro i malfunzionamenti dell'apparecchiatura.

Piastra unica di grandi dimensioni e di grosso spessore lavorata con finitura liscia che consente una ottima trasmissione del calore.

Paraspruzzi saldato. La geometria della gola della piastra rigata è tale da consentirne la pulizia con il raschietto liscio usato di taglio.

La piastra è montata sul piano con una **lieve inclinazione** per consentire il deflusso dei grassi verso lo scarico.

Piastra di cottura rigata.

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spigoli arrotondati con grande raggio per facilità di pulizia. Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio inox.

Ampio foro sulla superficie di cottura per lo scarico dei grassi in un contenitore di grande capacità posto al di sotto della superficie di cottura stessa. Contenitore per la raccolta dei grassi fornito **in dotazione**.

Tappo in teflon per tappare lo scarico per eventuali cotture a velo d'olio disponibile **su richiesta**.

Finitura piano con taglio laser per garantire un accostamento tra piani "testa a testa" e fissaggio vincolante degli stessi tra loro.

Piedini in acciaio inossidabile **regolabili in altezza**.

Accessori disponibili **su richiesta**.



SPECIFICHE TECNICHE

Larghezza: 400 mm

Profondità: 700 mm

Altezza: 850 mm

Peso: 49 kg

Volume: 0.45 m³

Potenza elettrica: 4.10 kW

