

K6GFR10TT

FRY TOP GAS 1/2 LISCIO 1/2 RIGATO TOP



DESCRIZIONE PRODOTTO

Struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale plastico termoindurente.

Rapida salita della temperatura e mantenimento del calore ottenuti grazie a due bruciatori a fiamma stabilizzata a elevato rendimento, adatto a lavorare a alte temperature. Accensione per mezzo di treno di scintille a alimentazione elettrica 230V 1 fase + neutro.

Piano di cottura di grosso spessore con bordi arrotondati e paraspruzzi saldato a tenuta per assicurare facilità di pulizia. Piastra inclinata e rivolta verso il foro per lo scarico dei grassi, che è collegato a un contenitore posto al di sotto della superficie di cottura.

Dotato di serie di un cassetto per lo scarico grassi.

Piastra di cottura 1/2 liscia e 1/2 rigata.

Dotato di un rubinetto gas in sicurezza che permette di regolare la fiamma dal massimo al minimo e che consente al frytop di raggiungere 300°C. Sicurezza garantita da una termocoppia tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore.

Finitura piano con taglio laser per garantire un accostamento tra piani "testa a testa" e fissaggio vincolante degli stessi tra loro. Collaudo con gas metano o GPL a seconda delle esigenze dell'utente.

Accessori disponibili **su richiesta**.



SPECIFICHE TECNICHE

Larghezza: 600 mm
Profondità: 600 mm
Altezza: 280 mm
Peso: 39 kg
Volume: 0.31 m³
Potenza elettrica: 0.10 kW
Potenza gas: 8.00 kW

