

K7EFB05VVL

FRY TOP ELETTRICO RIBASSATO LISCIO + VANO - PERFORMANCE LINE



DESCRIZIONE PRODOTTO

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

Riscaldamento ottenuto tramite **resistenze a irraggiamento** poste al di sotto della piastra di cottura. Termostato per regolare la temperatura della piastra tra 120°C e 320°C. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Piastra unica ribassata di grandi dimensioni in acciaio inossidabile speciale e lavorata con finitura liscia che consente una ottima trasmissione del calore in termini di riscaldamento e **lucidata a specchio** per garantire l'antiaderenza dei cibi e velocità di pulizia nel rispetto delle normative vigenti.

Piastra liscia.

Piano di lavoro l'invaso inclinato e rivolto verso il foro per lo scarico dei grassi. **Ampio foro sulla superficie di cottura** per lo scarico dei grassi in **un contenitore di capacità di 2.9 lt.** posto al di sotto della superficie di cottura stessa e fornito **in dotazione**.

Piano di lavoro stampato in acciaio inox AISI 304 con spigoli arrotondati per una facile pulizia. Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio inox.

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: 58 kg

Volume: 0.45 m³

Potenza elettrica: 5.00 kW

