

K4EFBP10VVL

FRY TOP ELETTRICO RIBASSATO PIASTRA LISCIA + 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 ribassata di grandi dimensioni in acciaio inossidabile speciale e lavorata con finitura liscia che consente un'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.

Due zone di cottura indipendenti, ciascuna delle quali dotata di comandi di regolazione della temperatura.

Piastra liscia.

Due piastre completamente separate per garantire la possibilità di due cotture completamente diverse e a temperature completamente diverse.

Piano di lavoro l'invaso inclinato e rivolto verso il foro per lo scarico dei grassi. **Due ampi fori sulla superficie di cottura** per lo scarico dei grassi in **due contenitori di capacità di 2.9 lt.** posti al di sotto della superficie di cottura stessa e **forniti 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: 800 mm

Profondità: 900 mm

Altezza: 850 mm

Peso: 98 kg

Volume: 0.99 m³

Potenza elettrica: 14.00 kW

