

K4EFBP10VVR

FRY TOP ELETTRICO RIBASSATO PIASTRA 1/2 LISCIA 1/2 RIGATA + 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 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.

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

Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata.

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 perappare 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

