

K6GFR05TT

FRY-TOP GAS RIGATO TOP



DESCRIZIONE PRODOTTO

Struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale plastico termoindurente.

Rapida salita della temperatura e mantenimento del calore ottenuti grazie a un bruciatore 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 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: 300 mm
Profondità: 600 mm
Altezza: 280 mm
Peso: 21 kg
Volume: 0.14 m³
Potenza gas: 4.00 kW

