

K7GFB05TTR

FRY-TOP GAS RIBASSATO RIGATO ACCIAIO - PERFORMANCE LINE



DESCRIZIONE PRODOTTO

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

Rapida salita della temperatura e mantenimento del calore ottenuti grazie a **bruciatori a 2 rami a combustione ottimizzata**, adatti a lavorare a alte temperature, con rubinetto termostato a 8 posizioni di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota. Regolazione della temperatura **tra 150°C e 315°C**. Sicurezza garantita da una termocoppia tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore pilota.

Piastra unica 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.

Piastra rigata.

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 1.3 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.

Collaudo con gas metano o GPL a seconda delle esigenze dell'utente.

Accessori disponibili **su richiesta**.



SPECIFICHE TECNICHE

Larghezza: 400 mm
Profondità: 700 mm
Altezza: 250 mm
Peso: 32 kg
Volume: 0.21 m³
Potenza gas: 7.00 kW

