

K7GFB10TTL

FRY TOP GAS RIBASSATO LISCIO 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 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.

Due zone di cottura indipendenti, ciascuna delle quali dotata di comandi di regolazione della temperatura. **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 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: 800 mm
Profondità: 700 mm
Altezza: 250 mm
Peso: 61 kg
Volume: 0.38 m³
Potenza gas: 13.80 kW

