K4EFRS10VV

FRY TOP ELETTRICO 1/2 LISCIO 1/2 RIGATO ACCIAIO DOLCE + VANO - SOLUTION LINE



DESCRIZIONE PRODOTTO

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spigoli arrotondati con grande raggio per una facile pulizia.
Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio inox.
Struttura autoportante.
Finitura piano con taglio laser per garantire un accostamento tra piani ?testa a testa? e fissaggio vincolante degli stessi tra loro.
Sulla superficie di cottura c?è un **ampio foro per lo scarico dei grassi** in un contenitore di grande capacità posto al di sotto della superficie di cottura stessa.
Resistenze tubolari con guaina in acciaio inossidabile poste a diretto contatto con la piastra di cottura Regolazione della temperatura della piastra per mezzo di un termostato. Consente di lavorare in un range di temperature tra 90 e 300°C.
Termostato di sicurezza a riarmo manuale contro i malfunzionamenti dell?apparecchiatura.
Piastra unica lavorata con finitura ½ liscia e ½ rigata di grandi dimensioni in **ACCIAIO** DOLCE che consente una ottima trasmissione del calore per fornire garanzie in termini di riscaldamento con paraspruzzi saldato. Montata sul piano con una lieve inclinazione per consentire il deflusso dei grassi verso lo scarico.
La geometria della gola della piastra rigata è tale da consentirne la pulizia con il raschietto liscio usato di taglio.
Manopole in materiale atermico con serigrafia funzionale sul bordo.
Tappo in teflon per tappare lo scarico per eventuali cotture a velo d?olio disponibile come optional.



SPECIFICHE TECNICHE

Larghezza: 800 mm
Profondità: 900 mm
Altezza: 850 mm
Peso: 103 kg
Volume: 0.99 m³
Potenza elettrica: 13.00 kW



Viale del Progresso, 20 Z.I. 35026 Conselve (PD) - Italia
PI. e C.F IT01897630289 | TEL: (+39) 049 95 00 555 | FAX: (+39) 049 95 00 560