K8EFR10O

FRY TOP ELETTRICO 1/2 LISCIO 1/2 RIGATO COMPOUND



DESCRIZIONE PRODOTTO

Struttura idonea all'incasso o all'appoggio su piani di lavoro in acciaio inossidabile o altro materiale non infiammabile. Rivestimento esterno in acciaio inossidabile. Manopole in materiale plastico termoindurente.
Riscaldamento ottenuto tramite **resistenze ad irraggiamento** poste al di sotto della piastra di cottura.
Piano di cottura in **compound** di grosso spessore con bordi arrotondati. Due zone di cottura indipendenti, ciascuna delle quali dotata di comandi di regolazione della temperatura. **Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata.**
Dotato di termostato che permette di regolare la temperatura tra 150°C e 350°C. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.
Bordi arrotondati per assicurare **facilità di pulizia**.
Piano di lavoro stampato e costruito in acciaio inossidabile con l'invaso inclinato e rivolto verso il foro per lo scarico dei grassi, che è collegato a un contenitore di grande capacità posto al di sotto della superficie di cottura. **Dotato di serie di un cassetto per lo scarico grassi.**
Accessori disponibili **su richiesta**.



SPECIFICHE TECNICHE

Larghezza: 657 mm
Profondità: 810 mm
Altezza: 254 mm
Peso: 60 kg
Volume: 0.31 m³
Potenza elettrica: 10.00 kW

