C2GFR05TT

FRY TOP GAS RIGATO ACCIAIO DOLCE - SOLUTION LINE



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 ad elevato rendimento,** adatti a lavorare ad alte temperature. Accensione per mezzo di treno di scintille ad alimentazione elettrica 230V 1 fase + neutro.
Piano di cottura in **acciaio dolce** di grosso spessore con bordi arrotondati e paraspruzzi saldato a tenuta per assicurare facilità di pulizia. Piastra inclinato 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.**
Zona di cottura indipendenti dotata di comandi di regolazione della temperatura. **Piastra 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 i 300°C. Sicurezza garantita da una termocoppia tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore.
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: 255 mm
Peso: 29 kg
Volume: 0.21 m³
Potenza elettrica: 0.10 kW
Potenza gas: 5.25 kW

