K6GFR10TT

FRY TOP GAS 1/2 LISCIO 1/2 RIGATO ACCIAIO DOLCE TOP



DESCRIZIONE PRODOTTO

Struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale plastico termoindurente.
Rapida salita della temperatura e mantenimento del calore ottenuti grazie a due **bruciatori 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.**
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 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: 600 mm
Profondità: 600 mm
Altezza: 280 mm
Peso: 39 kg
Volume: 0.31 m³
Potenza elettrica: 0.10 kW
Potenza gas: 8.00 kW

