PLANCHA FRY-TOP DE CROMO A GAS, FT-G905 C R





FT-G905 C R LPG 230V 1N

Calificación: Sin calificación
Precio

Haga una pregunta sobre este producto

Fabricante:FAGOR INDUSTRIAL CATERING

Descripción ra embutida. El alojamiento embutido y sus cantos y aristas redondeadas permiten gran facilidad de limpieza. Radios mínimos en cantos y aristas nunca inferiores a 3,5 mm, lo que facilita la limpieza. Conjunto de plancha y embutición fabricado según los criterios de la norma EN-203-3, sobre materiales en contacto con alimentos. Inclinación de la plancha hacia la parte delantera, para facilitar la recogida de grasas y líquidos. Provistas de un orificio para la recogida de las grasas de cocción y de un cajón para su almacenamiento, extraible. Plancha de superficie rayada, lo que proporciona a los alimentos un marcado con acabado tipo “grill”. Recubrimiento de la plancha con un baño de cromo de 50 micras de espesor. La superficie cromada evita que los sabores se transfieran al pasar de asar un tipo de alimento a otro. El mantenimiento de calor que proporciona la superficie cromada evita la pérdida por irradiación y la dispersión del calor, reduciendo el tiempo de asado, el tiempo de recuperación de temperatura, y creando un ambiente de trabajo más agradable. Superficie útil de asado: 21,5 dm2. Dimensiones: 335 x 640 mm. Calentamiento a gas mediante un quemador de dos ramas. Control termostático de la temperatura (entre 100 y 300 °C). El control termostático de la temperatura permite adecuar mejor el nivel de calor de la plancha para asar los diferentes tipos de productos. Termostato de seguridad. Encendido de los quemadores mediante tren de chispas electrónico. Además disponen de tubo de acceso para encendido manual. Petos laterales y posterior antisalpicaduras en opción, fácilmente desmontables en tres piezas, lo que facilita la limpieza. Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua. Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura Cumplimiento de las normas europeas relativas a la temperatura de componentes y paneles, a las eficiencias y combustiones, y a las normativas sanitarias (EN-60335 y EN-203) Acceso a los componentes por la parte frontal. Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua. Potencia total: 9,0 kW - Gas. Requiere una conexión eléctrica 230 V -1+N. Dimensiones: 400 x 930 x 290 mm.

Unidades por caja: 9.25

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.