

FRY TOP ELETTRICO PIASTRA RIGATA UNA ZONA

Esecuzione in acciaio inox. • Resistenze corazzate in acciaio inox • Piastra di cottura a tenuta d'olio con foro di scarico • Canalina raccogli grassi. • Termostato di regolazione • Spia luminosa verde di rete ed arancio per inserimento resistenze. • Temperatura regolabile fino a 300°C. • Cassetto estraibile per la raccolta residui di cottura

ELECTRIC FRY TOP GRIDDLE PLATE

Completely made in stainless steel. • Stainless steel heating elements • Oil-proof cooking plate with hole for fat drain and fat channel • Thermostat regulation and warning lamps • Temperature regulation up to 300° C • Removable fat collection tray.

ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE GERILLT

Gehäuse aus fein satiniertem CNS. Infrarot Heizelementen. Frontbedienung mit Ein-Aus-Schalter. Regelthermostat bis 300°C. Leistungskontrolllampe und Heizkontrolllampe. Sicherheitsthermostat. Kochplatte aus Stahl, öldicht mit Fettablaßöffnung. Auffangbehälter. Spritzschutz aus Edelstahl.

FRY TOP ELÉCTRICO CON PLACA ISARAYADA

Construcción en acero inox. Resistencias Infrared. Mandos frontales con interruptor general de línea, termostato de regulación hasta 300°C. Placa de cocción en acero dotada de orificio para la descarga de grasas de cocción, cajón para recoger las grasas. Marco anti-salpicadas en acero.


FRY TOP ÉLECTRIQUE PLAQUE RAINURÉE

Construction entièrement en acier inox. • Résistances en acier inox • Plaque de cuisson à tenue d'huile avec trou écoulement des graisses • Gouttière de récupération des graisses • Thermostat de régulation • voyants de ligne et de fonctionnement résistances • Régulation de la température jusqu'à 300° C • Bac amovible pour ramasser les résidus de cuisson.



Cod. 9958G

Model. FTAR

Heating Zone mm.	
heating element	3000 WATT
Volt	230/1
KW	3
Energy	
Dimensioni mm	550 X 470 X 230 H
Plate	GRIDDLE
KG	23

