Morue: 2598

Plaque de cuisson « Fry Top » professionnelle en acier inoxydable, à gaz, surface lisse



Description

Plaque de cuisson à gaz « Liscio Top ». Structure en acier inoxydable. Boutons en plastique thermodurcissable. Montée rapide de la température et maintien de la chaleur grâce à un brûleur à flamme stabilisée à haut rendement, adapté à une utilisation à haute température. Allumage par allumeur électrique alimenté en 230 V monophasé + neutre. Plan de cuisson en acier doux de forte épaisseur avec bords arrondis et pare-éclaboussures soudé de manière étanche pour faciliter le nettoyage. Plaque inclinée et orientée vers l'orifice d'évacuation des graisses, qui est relié à un récipient situé sous la surface de cuisson. Équipé de série d'un tiroir pour l'évacuation des graisses. Deux zones de cuisson indépendantes, chacune dotée de commandes de réglage de la température. Plaque lisse. Équipé d'un robinet de gaz de sécurité permettant de régler la flamme du maximum au minimum et permettant au frytop d'atteindre 300 °C. Sécurité garantie par un thermocouple activé par la flamme du brûleur.

. Produit 100 % Made in Italy.

Dimensions

Dimensions extérieures	400x700x255 mm

Fiche technique

Poids net	34 kg
Puissance du gaz	6 kW
Volume	0.2 m3