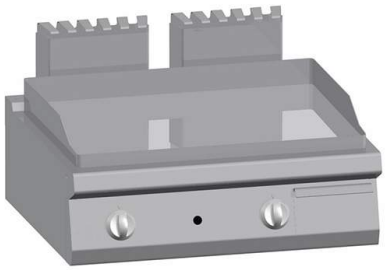
Morue: 2600

Plaque de cuisson professionnelle « Fry Top » en acier inoxydable, à gaz, lisse, modèle « Acciaio Dolce Top »



Description

Plaque de cuisson à gaz lisse en acier doux. Structure en acier inoxydable. Boutons en plastique thermodurcissable. Montée rapide de la température et maintien de la chaleur grâce à deux brûleurs à flamme stabilisée à haut rendement, adaptés à une utilisation à haute température. Plaque 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 bac situé sous la surface de cuisson. Équipé de série d'un tiroir de récupération 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	800x700x255 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Poids net	65 kg
Puissance du gaz	12 kW
Volume	0.36 m3