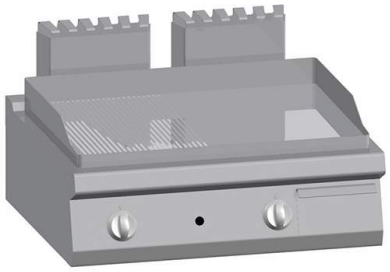
Morue: 2605

Plaque de cuisson « Fry Top » professionnelle en acier inoxydable, à gaz, de comptoir, 1/2 lisse, 1/2 striée, en acier doux



Description

Plaque de cuisson au gaz 1/2 lisse 1/2 striée, 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 un fonctionnement à haute température. Allumage par allumeur à étincelles alimenté en 230 V monophasé + neutre. 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 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 ½ lisse et ½ striée. 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