Morue: 2611

Plaque de cuisson électrique professionnelle « Fry Top » en acier inoxydable, avec un compartiment en acier doux strié + un compartiment



Description

Plaque de cuisson électrique rainurée en acier doux + compartiment. Structure en acier inoxydable. Boutons en plastique thermodurcissable. Chauffage assuré par une résistance blindée située sous la plaque de cuisson. 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 rainurée. Équipé d'un thermostat permettant de régler la température entre 120 °C et 310 °C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel. Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.

. Produit 100 % « Made in Italy ».

Dimensions

Dimensions extérieures	400x700x850 mm

Fiche technique

Poids net	42 kg
Puissance du gaz	4,1 kW
Tension	400 V
Volume	0.43 m3