Morue: 2612

Plaque de cuisson électrique professionnelle en acier inoxydable « Fry Top » : 1/2 lisse, 1/2 striée, surface en acier doux



Description

Plaque de cuisson électrique 1/2 lisse, 1/2 striée, en acier doux. Structure en acier inoxydable. Boutons en plastique thermodurcissable. Chauffage assuré par des résistances blindées situées 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 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 ½ lisse et ½ rainurée. Équipé d’un thermostat permettant de régler la température entre 120 °C et 310 °C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

. Produit 100 % « Made in Italy ».

Dimensions

Dimensions extérieures	800x700x255 mm

Fiche technique

Poids net	63 kg
Puissance du gaz	8,2 kW
Tension	400 V
Volume	0.36 m3