Morue: 2613

Plaque de cuisson électrique professionnelle « Fry Top » en acier inoxydable, moitié lisse, moitié striée, en acier doux + compartiment



Description

Plaque de cuisson électrique 1/2 lisse 1/2 rainurée en acier doux + compartiment. 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 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 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 de l'emballage	910x810x1080 mm
Dimensions extérieures	800x700x850 mm

Fiche technique

Poids avec emballage	81 kg
Poids net	73 kg
Puissance électrique	8,2 kW
Tension	400 V
Volume	0.78 m3