Morue: 95641743022

Fry top à gaz de comptoir, plaque lisse 45 × 70 × 29 h cm, 9 kW



Description

• Il est équipé d'une cuve avec trop-plein pour un nettoyage optimal en un minimum de temps.

• Le robinet peut rester ouvert à un faible débit pour compenser l'eau évaporée, ou à un débit plus important pour maintenir l'eau exempte de graisses et suffisamment froide pour qu'elle ne s'évapore pas.

• Il est configurable en 4 fonctions simplement en « posant » les accessoires sur la plaque de cuisson, sans nécessiter de réglage en usine.

• Les accessoires peuvent être achetés séparément.

• Les fonctions sont les suivantes : > Grille à échange direct > Plaque de cuisson > Sauteuse

• Toutes les versions ont une plage de température comprise entre 220 °C et 380 °C.

• Dans le cas de viandes épaisses ou particulièrement grasses, il est conseillé d'utiliser la configuration « grille à échange direct » à 220 °C/250 °C. Cela garantit une cuisson uniforme et sans brûlures.

Dimensions

Dimensions extérieures	450x700x290 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Puissance du gaz	9 kW
Surface	lisse