**Morue: 10196912186**

# Fry Top : plaque de cuisson à gaz 61 × 45,7 × 24 h cm, 6,4 kW, à poser sur un plan de travail, plaque lisse en acier



## Description

Pourquoi l'acheter ?

Le **Fry Top, un grill à gaz de comptoir doté d'une plaque lisse en acier**, est conçu pour répondre aux besoins des cuisines professionnelles. C'est une solution polyvalente et robuste, parfaite pour ceux qui recherchent une cuisson précise et homogène. Grâce à son design compact et à ses caractéristiques innovantes, il représente un investissement idéal pour améliorer l'efficacité en cuisine et satisfaire au mieux les clients.

Caractéristiques principales

- **Fonctionnement au gaz**
  Le Fry Top garantit des performances élevées grâce à son alimentation au gaz, offrant une puissance de **19 kW** pour une cuisson rapide et homogène.
- **Plaque lisse en acier avec protection anti-oxydation**
  La surface de cuisson est fabriquée en **acier de haute qualité** et dotée d'une protection anti-oxydante pour résister à l'usure et conserver son efficacité dans le temps.
- **Plaque de cuisson entièrement amovible**
  Elle facilite le nettoyage et l'entretien, vous permettant de maintenir en permanence une hygiène optimale dans votre cuisine.
- **Brûleur à flamme périphérique**
  La **flamme qui s'étend sur tout le pourtour** élimine les zones froides, garantissant une répartition uniforme de la chaleur sur toute la surface.
- **Collecteur de graisse avant en acier**
  Ce système pratique de collecte des graisses rend le nettoyage plus simple et plus rapide, améliorant ainsi la gestion de votre cuisine.
- **Boutons en bakélite**
  Les boutons en matériau thermo-isolant permettent un réglage précis de la température, garantissant **sécurité et confort** d'utilisation.
- **Allumage piézoélectrique**
  L'allumage rapide et sûr est un atout essentiel pour une cuisine professionnelle.
- **Thermocouple de sécurité**
  Elle garantit une protection totale en coupant l'alimentation en gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.
- **Pieds réglables**
  Ils permettent d'adapter le Fry Top à n'importe quelle surface de travail, garantissant ainsi stabilité et facilité d'utilisation.
- **Compact et polyvalent**
  Avec ses dimensions de **61 x 45,7 x 24 h cm**, il s'intègre parfaitement aux plans de travail sans prendre trop de place.

Fiche technique

- **Alimentation :** gaz
- **Dimensions extérieures :** 61 x 45,7 x 24 h cm
- **Dimensions de la surface de cuisson :** 60 x 40 cm
- **Poids :** 19 kg
- **Puissance gaz :** 6,4 kW

## Dimensions

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'emballage | 800x500x500 mm |
| Dimensions de la surface de cuisson | 600x400 mm |

| | |
|---|---|
| Dimensions extérieures | 610x457x240 mm |

**Fiche technique**

| | |
|---|---|
| Alimentation | Gaz |
| Poids avec emballage | 25 kg |
| Poids net | 19 kg |
| Puissance du gaz | 6,4 kW |

**Équipement de série**

| | |
|---|---|
| Fourni avec | Buses adaptées au GPL. Des buses pour le méthane sont également fournies. |