Morue: 10202942187

Fry Top : plaque de cuisson à gaz 81 × 45,7 × 24 h cm, 3,2 + 3,2 kW, à poser, double plaque lisse en acier



Description

Pourquoi l'acheter ?

Si vous recherchez une plaque de cuisson polyvalente et compacte pour votre cuisine professionnelle, cette **plaque de cuisson à gaz de comptoir** est la solution idéale. Grâce à sa **double plaque lisse en acier** et à ses **brûleurs à haut rendement**, elle garantit une **répartition homogène de la chaleur** pour des résultats de cuisson toujours impeccables. Son design ergonomique, entièrement démontable et doté de fonctionnalités pratiques telles que le **bac de récupération des graisses** et les **pieds réglables**, fait de ce fry top un allié idéal tant pour les espaces réduits que pour les rythmes intenses de la restauration.

Caractéristiques principales

- **Double plaque en acier inoxydable avec rebord surélevé**
  La plaque de cuisson est équipée d'une **double plaque** en **acier inoxydable de 0,6 cm d'épaisseur** avec un rebord de **3,6 cm**, conçue pour mieux retenir la chaleur et contenir les éventuelles projections pendant la cuisson. Le traitement anti-oxydant assure une longue durée de vie, même en cas d'utilisation fréquente.
- **Répartition homogène de la chaleur sur toute la surface**
  Les brûleurs à **sortie de flamme périphérique** garantissent une **répartition homogène de la chaleur** sur les deux surfaces de cuisson (40 x 40 cm + 40 x 40 cm). Cela permet une cuisson uniforme d'aliments de nature et d'épaisseur variées.
- **Système de sécurité intégré**
  Grâce au **thermocouple de sécurité**, le fry top garantit une tranquillité d'esprit maximale pendant son utilisation, en coupant automatiquement l'arrivée de gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.
- **Conception compacte et optimisée pour les petits espaces**
  L'arrivée de gaz arrière est conçue pour permettre une installation aisée, même dans les cuisines aux espaces réduits, tout en conservant une ligne élégante et fonctionnelle.
- **Pieds réglables pour une stabilité parfaite**
  Les pieds réglables très pratiques permettent d'adapter la plaque de cuisson à tout type de plan de travail, garantissant ainsi une stabilité maximale à chaque utilisation.
- **Boutons ergonomiques en bakélite chromée**
  Les **boutons en bakélite chromée** offrent une excellente prise en main et une bonne résistance à la chaleur, rendant le réglage de la température pratique et sûr.
- **Grand bac de récupération des graisses**
  Le **bac à graisse**, de grande capacité, facilite la gestion des résidus de cuisson et simplifie les opérations de nettoyage quotidiennes.
- **Allumage piézoélectrique pour chaque brûleur**
  Chaque brûleur est équipé d'un système **d'allumage piézoélectrique indépendant**, qui permet un allumage rapide et sûr sans avoir besoin de briquet externe.
- **Structure entièrement démontable**
  Le fry top est **entièrement démontable**, ce qui facilite le nettoyage minutieux de chaque composant et garantit une hygiène optimale en cuisine.

Fiche technique

- **Dimensions extérieures :** 81 x 45,7 x 24 h cm
- **Première surface de cuisson :** 40 x 40 cm
- **Deuxième surface de cuisson :** 40 x 40 cm
- **Alimentation :** gaz
- **Brûleurs :** 1 + 1
- **Poids :** 24 kg
- **Puissance gaz :** 3,2 + 3,2 kW

Équipement de série

- **Buses GPL et méthane fournies**

Dimensions

Dimensions de la deuxième surface de cuisson	400x400 mm
Dimensions de la première surface de cuisson	400x400 mm
Dimensions extérieures	810x457x240 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Brûleurs	1 + 1 n°
Poids net	24 kg
Puissance du gaz	3,2 + 3,2 kW

Équipement de série

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