Morue: 10202962189

Fry Top : plaque de cuisson à gaz 120,6 × 45 × 23,3 h cm, 8,25 + 2,75 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 (80 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.
- **Design compact et optimisé 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 :** 120,6 x 45 x 23,3 h cm
- **Première surface de cuisson :** 80 x 40 cm
- **Deuxième surface de cuisson :** 40 x 40 cm
- **Alimentation :** gaz
- **Brûleurs :** 3 + 1
- **Poids :** 44 kg
- **Puissance gaz :** 8,25 + 2,75 kW

Équipement de série

- **Buses GPL et méthane fournies**

Dimensions

Dimensions de l'emballage	1250x500x500 mm
Dimensions de la deuxième surface de cuisson	400x400 mm
Dimensions de la première surface de cuisson	800x400 mm
Dimensions extérieures	1206x450x233 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Brûleurs	3 + 1 n°
Poids avec emballage	52 kg
Poids net	44 kg
Puissance du gaz	8,25 + 2,75 kW

Équipement de série

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