Morue: 10204922191

Fry top à gaz 81 × 45,7 × 28 h cm, 9,6 kW, modèle de comptoir, plaque lisse en acier chromé d'une épaisseur de 1,5 cm



Description

Fry top : plaque de cuisson à gaz de comptoir, surface lisse en acier chromé d'une épaisseur de 1,5 cm

Points forts :

- Plaque de 1,5 cm d'épaisseur avec un rebord de 8 cm de haut et une surface soudée de 0,3 cm d'épaisseur, empêchant ainsi l'accumulation et les infiltrations de graisse entre la surface et le rebord. Fabriquée en acier chromé épais avec un traitement antioxydant.
- Vanne thermostatique à 300 °C qui régule la chaleur, permettant d'obtenir une température adéquate de la plaque de cuisson tout en réduisant la consommation de gaz.
- Brûleur avec sortie de flamme sur tout le périmètre, garantissant une répartition uniforme de la chaleur sur l'ensemble de la plaque. Aucune « zone froide ». Haut pouvoir calorifique avec thermocouple de sécurité
- Sortie de gaz à l'arrière facilitant l'installation dans les endroits où l'optimisation de l'espace est essentielle.
- Pieds robustes et réglables
- Boutons en bakélite chromée de haute qualité avec indications de maximum/minimum.
- Bac à graisse avant spacieux et facile à retirer, entièrement en acier inoxydable.
- Allumage piézoélectrique (1 par vanne de gaz).

Dimensions

Dimensions de la surface de cuisson	800x400 mm
Dimensions extérieures	810x457x280 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Poids net	60 kg
Puissance du gaz	9,6 kW

Équipement de série

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