Morue: 10206932196

Fry top à gaz 67 × 59 × 30,8 h cm, 12,8 kW, modèle de comptoir, plaque lisse simple en acier de 1,5 cm d'épaisseur



Description

Fry top : plaque de cuisson à gaz de comptoir, à surface lisse unique, en acier épais

Points forts :

- Plaque de 1,5 cm d'épaisseur avec un rebord de 10 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 épais avec un traitement anti-oxydant.
- 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 l'emballage	750x650x600 mm
Dimensions de la surface de cuisson	670x500 mm
Dimensions extérieures	670x590x308 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Poids avec emballage	42 kg
Poids net	54 kg
Puissance du gaz	12,8 kW

Équipement de série

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