Morue: 108330060142627

Fry top : plaque de cuisson à gaz professionnelle de comptoir, moitié lisse, moitié striée, 14 kW, 80 × 70 × 54,7 h cm



Description

Pourquoi l'acheter ?

Si vous recherchez une solution polyvalente et résistante pour votre cuisine professionnelle, ce **Fry Top à gaz** est l'allié idéal. Grâce à sa **plaque combinée lisse et striée**, vous pourrez cuire de manière optimale la viande, le poisson, les légumes et les sandwichs, en obtenant toujours une cuisson homogène et un aspect appétissant. Entièrement fabriqué en **acier inoxydable**, il garantit hygiène et longévité, tandis que le **tiroir de récupération des résidus** facilite le nettoyage, vous permettant ainsi de travailler efficacement.

Caractéristiques principales

- **Double plaque lisse et striée pour une polyvalence maximale**
  La combinaison **d'une moitié de plaque lisse** et **d'une moitié de plaque striée** permet de cuire différents types d'aliments sans avoir à changer d'équipement. La partie lisse est idéale pour le poisson, les œufs et les légumes, tandis que la partie striée est parfaite pour la viande et les sandwichs, garantissant les marques de grillades classiques.
- **Construction en acier inoxydable pour l'hygiène et la résistance**
  L'ensemble de la structure est fabriqué en **acier inoxydable**, un matériau qui assure une grande résistance à la corrosion et un nettoyage facile, ce qui rend ce fry top adapté à un usage intensif en milieu professionnel.
- **Puissant système de cuisson au gaz de 14 kW**
  Grâce à**son alimentation au gaz** et à une **puissance de 14 kW**, ce fry top garantit une **température constante et homogène** sur toute la surface de cuisson, ce qui réduit les temps d'attente et optimise la production.
- **Allumage piézoélectrique pour une utilisation immédiate**
  L'allumage est assuré par un **système piézoélectrique** pratique, qui permet de mettre en marche le fry top d'un simple geste, sans avoir besoin d'allumettes ni de briquet.
- **Tiroir de récupération des résidus pour un nettoyage facile et rapide**
  Équipé d'un **grand tiroir de récupération des résidus**, ce fry top permet de recueillir facilement les graisses et les résidus de cuisson, ce qui maintient la zone de travail propre et réduit le temps de nettoyage.
- **Kit de conversion gaz naturel/GPL inclus**
  Le fry top est livré avec un **kit de conversion du gaz naturel au GPL**, ce qui vous permet de l'adapter facilement au type d'alimentation disponible dans votre cuisine.
- **Raccordement au gaz standard pour une installation simple**
  Grâce au **tuyau de raccordement au gaz de ½ pouce**, le raccordement à l'installation est immédiat et sûr, ce qui réduit au minimum le temps d'installation.

Fiche technique

- **Dimensions extérieures :** 80 x 70 x 54,7 h cm
- **Dimensions de la plaque de cuisson :** 79,6 x 50,4 cm
- **Poids :** 72 kg (poids brut 101 kg)
- **Matériau :** acier inoxydable
- **Puissance gaz :** 14 kW
- **Alimentation :** gaz
- **Équipement :** tiroir de récupération des résidus, kit de conversion gaz naturel/GPL

Dimensions

Dimensions de l'emballage	875x815x605 mm
Dimensions de la première surface de cuisson	796x504 mm

Dimensions extérieures	800x700x547 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Matériau	acier inoxydable
Poids avec emballage	101 kg
Poids net	72 kg
Puissance du gaz	14 kW

Équipement de série

Fourni avec	Tiroir de récupération des résidus et kit de conversion du méthane au GPL.