Morue: 108340061042631

Fry top à gaz professionnel sur meuble, plaque 1/2 lisse et 1/2 striée, 20 kW, 80 × 90 × 114 h cm



Description

Pourquoi l'acheter ?

Cette **plaque de cuisson professionnelle au gaz** est la solution idéale pour ceux qui recherchent un appareil de cuisson fiable, puissant et complet, adapté à toute cuisine professionnelle. Grâce à sa conception robuste et à sa double surface de cuisson lisse/rainurée, elle vous permet de gérer plusieurs préparations simultanément. Son installation sur un meuble à portes en fait un choix pratique pour optimiser l'espace de travail et maintenir un environnement bien rangé.

Caractéristiques principales

- **Alimentation au gaz**
  Parfait pour les environnements professionnels nécessitant une cuisson rapide et constante, il garantit **des performances élevées avec une consommation d'énergie optimisée**. D'une puissance de **20 kW**, il est conçu pour supporter des volumes de travail importants.
- **Structure en acier inoxydable**
  L'ensemble du corps de l'appareil est fabriqué en **acier inoxydable de haute qualité**, gage d'hygiène, de durabilité et de facilité de nettoyage. Résistant aux chocs, à la chaleur et à la corrosion, il est parfait pour une utilisation quotidienne intensive.
- **Plaque de cuisson combinée : 1/2 lisse + 1/2 striée**
  La **surface de cuisson en acier** est répartie à parts égales entre une partie lisse et une partie striée, pour offrir une **polyvalence maximale**: vous pourrez griller des viandes, des légumes ou des sandwichs tout en faisant dorer ou en saisissant des aliments plus délicats sans changer d'ustensile.
- **Allumage piézoélectrique**
  L'allumage est **rapide, sûr et pratique**, grâce au système piézoélectrique qui ne nécessite ni allumettes ni briquet. Un détail qui simplifie l'utilisation quotidienne, tout en améliorant la sécurité dans la cuisine.
- **Meuble à portes battantes**
  Le fry top est monté sur **une structure mobile dotée de deux portes battantes**, idéale pour ranger ustensiles, produits d'entretien ou matériel. Une option pratique pour exploiter au mieux l'espace sous la plaque de cuisson.
- **Tiroir de récupération des résidus**
  Équipé d' **un tiroir amovible destiné à recueillir les graisses et les résidus de cuisson**, facile à retirer et à nettoyer. Un allié indispensable pour maintenir l'hygiène du plan de travail.
- **Tuyau de gaz de ½ pouce inclus**
  Livré avec **un tuyau de raccordement au gaz de ½ pouce**, conforme aux normes d'installation professionnelle.
- **Kit de conversion gaz naturel/GPL inclus**
  La **conversion du méthane au GPL** est également incluse dans la livraison, afin de s'adapter sans problème à votre alimentation disponible, garantissant ainsi **une flexibilité d'utilisation et d'installation partout**.

Fiche technique

- **Alimentation :** Gaz
- **Puissance au gaz :** 20 kW
- **Matériau de la structure :** Acier inoxydable
- **Poids net :** 115 kg
- **Poids brut :** 166 kg
- **Dimensions extérieures :** 80 x 90 x 114 h cm
- **Dimensions de la surface de cuisson :** 79,6 x 69,4 cm
- **Dimensions de l'emballage :** 87,5 x 101,5 x 121,5 h cm

Dimensions

Dimensions de l'emballage	875x1015x1215 mm
Dimensions de la première surface de cuisson	796x694 mm
Dimensions extérieures	800x900x1140 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Matériau	acier inoxydable
Poids avec emballage	166 kg
Poids net	115 kg
Puissance du gaz	20 kW

Équipement de série

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