Morue: 108330020622629

Fry top : plaque de cuisson à gaz professionnelle de comptoir, à surface rainurée, 10 kW, 40 × 90 × 60,2 h cm



Description

Pourquoi l'acheter ?

Cette **plaque de cuisson à gaz professionnelle** est la solution idéale pour les restaurants, les bistrots, les hôtels et les établissements de restauration qui ont besoin d'une **plaque rainurée puissante et efficace**. Fabriquée en **acier inoxydable**, elle garantit une résistance et une hygiène maximales, tandis que le **système d'allumage piézoélectrique** rend son utilisation simple et immédiate. La plaque lisse permet une **cuisson uniforme sans que les aliments n'attachent**, tout en préservant leurs saveurs et leurs propriétés organoleptiques. De plus, le **tiroir de récupération des résidus**, très pratique, facilite le nettoyage et permet de maintenir le plan de travail en parfait état en permanence.

Caractéristiques principales

- **Structure en acier inoxydable**
  Sa fabrication entièrement en **acier inoxydable** confère à ce fry top **une** grande **résistance à la corrosion et à la chaleur**, garantissant ainsi une longue durée de vie. De plus, l'acier inoxydable est **facile à nettoyer**, assurant en permanence un niveau d'hygiène optimal, indispensable dans le secteur de la restauration.
- **Alimentation au gaz d'une puissance de 10 kW**
  Grâce à son alimentation au **gaz** et à **sa puissance de 10 kW**, ce fry top offre une cuisson **rapide et homogène**, réduisant ainsi les temps d'attente et optimisant les flux de travail en cuisine. Idéal pour ceux qui ont besoin de performances élevées sans renoncer à l'efficacité énergétique.
- **Plaque rainurée pour une cuisson impeccable**
  La **surface rainurée** de la plaque permet d'obtenir une cuisson uniforme et un grillage idéal pour la viande, le poisson et les légumes. Ce détail garantit un écoulement correct des liquides en excès, évitant ainsi que les aliments ne soient trop gras et assurant un résultat plus léger et savoureux.
- **Système d'allumage piézoélectrique**
  L'allumage piézoélectrique simplifie l'utilisation de la plaque de cuisson, la rendant **immédiate et sûre**. D'une simple pression, la flamme s'allume rapidement, évitant ainsi l'utilisation d'allumettes ou de briquets.
- **Tiroir de récupération des résidus pour un nettoyage facilité**
  Le **tiroir de récupération des résidus**, très pratique, recueille les graisses et les liquides de cuisson, ce qui rend le nettoyage extrêmement rapide. Cette fonction est essentielle pour maintenir en permanence le poste de travail en ordre et garantir une hygiène maximale.
- **Tuyau de raccordement au gaz de ½ pouce**
  Le raccord **de ½ pouce** permet une installation simple et compatible avec les installations standard, garantissant une utilisation sûre et sans problème.
- **Kit de conversion du gaz naturel au GPL inclus**
  Le **kit de conversion** permet de passer du **gaz naturel au GPL** en fonction des besoins de l'établissement, offrant ainsi une plus grande flexibilité dans l'installation et l'utilisation du fry top.

Fiche technique

- **Dimensions extérieures :** 40 x 90 x 60,2 h cm
- **Dimensions de l'emballage :** 47,5 x 101,5 x 66 h cm
- **Première surface de cuisson :** 39,6 x 69,4 cm
- **Alimentation :** gaz
- **Matériau :** acier inoxydable
- **Poids :** 50 kg (poids brut 72 kg)
- **Puissance :** 10 kW
- **Tiroir de récupération des résidus**
- **Kit de conversion gaz naturel-GPL**

Dimensions

Dimensions de l'emballage	475x1015x660 mm
Dimensions de la première surface de cuisson	396x694 mm
Dimensions extérieures	400x900x602 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Matériau	acier inoxydable
Poids avec emballage	72 kg
Poids net	50 kg
Puissance du gaz	10 kW

Équipement de série

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