Morue: 111890011242842

Fry top à gaz de comptoir à plaque lisse, 4 kW, 30 × 60 × 28 h cm



Description

Plaque de cuisson à gaz de comptoir, surface lisse, structure en acier inoxydable. Boutons en plastique thermodurcissable.

Montée rapide de la température et maintien de la chaleur grâce à un brûleur à flamme stabilisée à haut rendement, adapté au fonctionnement à haute température. Allumage par allumeur à étincelles alimenté en 230 V monophasé + neutre.

Plaque de cuisson de forte épaisseur avec bords arrondis et pare-éclaboussures soudé de manière étanche pour faciliter le nettoyage. Plaque inclinée et orientée vers l'orifice d'évacuation des graisses, qui est relié à un récipient situé sous la surface de cuisson. Équipé de série d'un tiroir pour l'évacuation des graisses.

Plaque de cuisson lisse.

Équipé d'un robinet de gaz de sécurité permettant de régler la flamme du maximum au minimum et permettant au frytop d'atteindre 300 °C. Sécurité garantie par un thermocouple activé par la flamme du brûleur.

Finition du plan de travail par découpe au laser pour garantir un assemblage « bout à bout » des plans et une fixation solide de ceux-ci entre eux.

Essai de fonctionnement au gaz naturel ou au GPL selon les besoins de l'utilisateur.

. Produit 100 % « Made in Italy ».

Dimensions

Dimensions de l'emballage	400x700x500 mm
Dimensions extérieures	300x600x280 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Poids avec emballage	24 kg
Poids net	21 kg
Puissance du gaz	4 kW
Puissance électrique	0,10 kW
Température de fonctionnement	+50 +300 °C