**Morue: 111890021242842**

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



## Description

Plaque de cuisson à gaz de comptoir, surface rainurée, 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 à un 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.

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 cuisson par découpe laser afin de garantir un assemblage « bout à bout » des plans et leur fixation solide les uns aux autres.

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

. Produit 100 % « Made in Italy ».

## Dimensions

| | |
|---|---|
| Dimensions extérieures | 300x600x280 mm |

## Fiche technique

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