Morue: 111890061582834

Fry top à gaz de comptoir, plaque moitié lisse, moitié striée, 8 kW, 60 × 60 × 28 h cm



Description

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

Montée rapide de la température et maintien de la chaleur grâce à deux brûleurs à flamme stabilisée à haut rendement, adaptés à un fonctionnement à haute température. Allumage par allumeur à étincelles, alimentation électrique 230 V monophasée + 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 pour moitié lisse et pour moitié striée.

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 au laser pour 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	600x600x280 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Puissance du gaz	8 kW
Puissance électrique	0,10 kW
Température de fonctionnement	+50 +300 °C