Morue: 111900021612842

Fry top électrique de comptoir à plaque rainurée, 3,6 kW, 30 × 60 × 28 h cm



Description

Plaque de cuisson électrique de comptoir, structure en acier inoxydable. Boutons en matériau thermo-isolant avec sérigraphie fonctionnelle sur le bord.

Chauffage assuré par des résistances tubulaires gainées d'acier inoxydable, placées en contact direct avec la plaque de cuisson. Réglage de la température de la plaque à l'aide d'un thermostat. Températures de fonctionnement comprises entre 90 °C et 300 °C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel en cas de dysfonctionnement de l'appareil.

Plaque unique de grandes dimensions et d'épaisseur importante, usinée avec une finition lisse qui permet une excellente transmission de la chaleur. Pare-éclaboussures soudé. La géométrie de la rainure de la plaque striée est conçue pour permettre son nettoyage à l'aide d'un racloir lisse utilisé pour la découpe. La plaque est montée sur le plan de travail avec une légère inclinaison afin de permettre l'écoulement des graisses vers l'évacuation.

Plaque de cuisson rainurée.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec des bords arrondis à grand rayon pour faciliter le nettoyage. Revêtement avant, latéral et arrière en acier inoxydable.

Grand orifice sur la surface de cuisson permettant l'évacuation des graisses vers un récipient situé sous la surface de cuisson. Récipient de récupération des graisses fourni.

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

. Produit 100 % « Made in Italy ».

Dimensions

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

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Poids avec emballage	22 kg
Poids net	19 kg
Puissance électrique	3,6 kW
Température de fonctionnement	+90 +300 °C
Tension	230 V