Morue: 111890010212844

Fry top à gaz de comptoir, plaque lisse surbaissée, 7 kW, 40 × 70 × 25 h cm



Description

Fry top à gaz de comptoir avec plaque lisse, structure en acier inoxydable. Boutons en matériau athermique avec sérigraphie fonctionnelle sur le bord.

Montée rapide en température et maintien de la chaleur grâce à des brûleurs à deux branches à combustion optimisée, adaptés au fonctionnement à haute température, avec robinet thermostatique à 8 positions de sécurité à thermocouple et flamme de veille. Réglage de la température entre 150 °C et 315 °C. Sécurité garantie par un thermocouple maintenu actif par la flamme du brûleur pilote.

Plaque unique surbaissée de grandes dimensions en acier inoxydable spécial, usinée avec une finition lisse qui permet une excellente transmission de la chaleur lors du chauffage, et polie miroir pour garantir l'antiadhérence des aliments et une nettoyage rapide, conformément à la réglementation en vigueur.

Plan de travail incliné et orienté vers l'orifice d'évacuation des graisses. Grand orifice sur la surface de cuisson pour l'évacuation des graisses dans un récipient d'une capacité de 1,3 l, situé sous la surface de cuisson et fourni avec l'appareil.

Bouchon en téflon pour obturer l'évacuation en cas de cuisson avec un filet d'huile, disponible sur demande.

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

Finition du plan de travail par découpe au laser afin de garantir un assemblage « bout à bout » des plans et leur fixation solide les uns aux autres.

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

. Produit 100 % « Made in Italy ».

Dimensions

Dimensions extérieures	400x700x250 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Poids net	32 kg
Puissance du gaz	7 kW
Surface	lisse
Température de fonctionnement	+150 +315 °C