Morue: 111890020212844

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



Description

Fry top à gaz de comptoir, plaque rainurée, structure en acier inoxydable. Boutons en matériau thermo-isolant avec sérigraphie fonctionnelle sur le bord.

Montée rapide de la 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 assurée par un thermocouple maintenu actif par la flamme du brûleur pilote.

Plaque unique surbaissée de grandes dimensions en acier inoxydable spécial, assurant une excellente transmission de la chaleur lors de la cuisson, et polie miroir pour garantir l'antiadhérence des aliments et un nettoyage rapide, conformément à la réglementation en vigueur.

Plaque rainurée.

Plan de travail incliné et orienté vers l'orifice d'évacuation des graisses. Grand orifice sur la surface de cuisson permettant 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.

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.

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

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	rayée
Température de fonctionnement	+150 +315 °C