Morue: 111900010622232

Fry top électrique de comptoir à plaque lisse surbaissée, 10 kW, 80 × 70 × 25 h cm



Description

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

Chauffage assuré par des résistances à rayonnement situées sous la plaque de cuisson. Thermostat permettant de régler la température de la plaque entre 120 °C et 320 °C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

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

Deux zones de cuisson indépendantes, chacune équipée de commandes de réglage de la température.

Plaque lisse.

Plan de travail incliné et orienté vers l'orifice d'évacuation des graisses. Grand orifice sur la surface de cuisson permettant d'évacuer les graisses dans un récipient d'une capacité de 2,9 litres, 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 pour garantir un assemblage « bout à bout » des plans et leur fixation solide les uns aux autres.

. Produit 100 % « Made in Italy ».

Dimensions

Dimensions extérieures	800x700x250 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Poids net	58 kg
Puissance électrique	10 kW
Température de fonctionnement	+120 +320 °C
Tension	400 V