Morue: 4301

Plaque de cuisson électrique professionnelle « Fry Top » avec surface rainurée, sur meuble S/90



Description

Structure en acier inoxydable. Boutons en matière plastique thermodurcissable. Montée rapide de la température et maintien de la chaleur grâce à deux brûleurs à flamme stabilisée à haut rendement, adaptés à une utilisation à haute température. Plan de cuisson en acier doux de forte épaisseur avec bords arrondis. Deux zones de cuisson indépendantes, chacune dotée de commandes de réglage de la température. Plaque rainurée. Équipé d'un robinet de gaz thermostatique de sécurité permettant de régler la température entre 180 °C et 360 °C. Sécurité garantie par un thermocouple maintenu actif par la flamme du brûleur pilote. Bords arrondis pour faciliter le nettoyage.Plan de travail moulé et fabriqué en acier inoxydable, avec une cuve inclinée et orientée vers l'orifice d'évacuation des graisses, qui est relié à un bac de grande capacité situé sous la surface de cuisson. Équipé de série d'un tiroir pour l'évacuation des graisses.Équipé de série d'un pare-éclaboussures soudé. Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.

. Produit 100 % « Made in Italy ».

Dimensions

Dimensions de l'emballage	500x1000x1000 mm
Dimensions extérieures	400x900x850 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Poids avec emballage	86 kg
Poids net	76 kg
Puissance électrique	6,5 kW
Tension	400 V
Volume	0.54 m3