Morue: 4303

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



Description

Structure en acier inoxydable. Poignées en plastique thermodurcissable. Chauffage assuré par des résistances à rayonnement situées sous la plaque de cuisson. Plaque 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 mi-lisse, mi-rainurée. Équipé d'un thermostat permettant de régler la température entre 150 °C et 350 °C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel.Bords arrondis pour faciliter le nettoyage. Plan de travail moulé et fabriqué en acier inoxydable, avec un bac incliné et orienté vers l'orifice d'évacuation des graisses, qui est relié à un récipient de grande capacité situé sous la surface de cuisson. Équipé de série d'un tiroir de récupération 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	910x1010x1080 mm
Dimensions extérieures	800x900x850 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Poids avec emballage	122 kg
Poids net	126 kg
Puissance électrique	13 kW
Tension	400 V
Volume	0.96 m3