Morue: 112690020232016

Fry top à gaz avec plaque en pierre de lave, réglable en hauteur, avec compartiment ouvert, 18 kW, 80 × 70 × 85 h cm



Description

Fry top à grille en pierre de lave, réglable en hauteur, structure en acier inoxydable. Boutons en matériau thermo-isolant avec sérigraphie fonctionnelle sur le bord.

Chauffage assuré par un brûleur à flamme stabilisée à cinq branches. Équipé d'un robinet de gaz de sécurité permettant de régler la puissance du maximum au minimum. Sécurité garantie par un thermocouple maintenu actif par la flamme du brûleur pilote.

Grille mobile pour viande en acier inoxydable fournie avec l'appareil. Grille de support des aliments réglable à deux hauteurs différentes, même pendant le service.

Cuve inclinée et orientée vers l'orifice d'évacuation des graisses, reliée à un récipient de grande capacité situé sous la surface de cuisson.

Deux petits tiroirs destinés à recueillir la poussière issue de la combustion de la pierre de lave sont fournis.

Un sac de 5 kg de lave fourni avec l'appareil.

Plan de travail moulé en acier inoxydable AISI 304, aux bords arrondis avec un grand rayon pour faciliter le nettoyage.

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.

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.

. Produit 100 % « Made in Italy ».

Dimensions

Dimensions de l'emballage	910x810x1130 mm
Dimensions extérieures	800x700x850 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Matériau	acier inoxydable
Poids avec emballage	91 kg
Poids net	77 kg
Puissance du gaz	18 kW

Équipement de série

Fourni avec	1 sac de 5 kg de lave