Morue: 111890011012935

Fry top à gaz de comptoir à plaque lisse, 6 kW, 40 × 90 × 25 (h) cm



Description

Châssis en acier inoxydable. Poignées en plastique thermodurcissable athermique, dotées de bords sérigraphiés pratiques.

Montée rapide de la température et maintien de la chaleur grâce à des brûleurs en U à flamme stabilisée et à haut rendement, adaptés à un fonctionnement à haute température. Brûleurs à un bras en U avec combustion optimisée, robinet de réglage maximal, thermocouple de sécurité minimal et veilleuse. Équipé d'un robinet de gaz de sécurité permettant de régler la flamme du maximum au minimum et permettant à la plaque de dépasser les 300 °C. Stabilité thermique de la plaque de cuisson atteinte à pleine puissance à 350 °C. Sécurité garantie par un thermocouple maintenu actif par la flamme du brûleur.

Plaque unique de grandes dimensions permettant une excellente transmission de la chaleur lors de la cuisson.

Plaque de cuisson lisse.

Plan de travail incliné vers l'orifice d'évacuation des graisses. Grand orifice sur la plaque de cuisson permettant d'évacuer les graisses dans un récipient prévu à cet effetd'une capacité de 2,9 litres, situé sous la plaque de cuisson.

Plaque de cuisson en acier inoxydable AISI 304 de forte épaisseur, avec bords arrondis et pare-éclaboussures soudés pour faciliter le nettoyage. Panneaux avant, latéraux et arrière en acier inoxydable.

Finition du plan de travail réalisée par découpe laser pour un assemblage « bout à bout » et une fixation par bordure.

Testé au gaz naturel ou au GPL, selon les besoins de l'utilisateur.

. Produit 100 % « Made in Italy ».

Dimensions

Dimensions extérieures	400x900x250 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Poids net	57 kg
Puissance du gaz	6 kW