Morue: 111890020222935

Fry top à gaz de comptoir, plaque surbaissée rainurée, 9 kW, 40 × 90 × 25 h cm



Description

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

Montée rapide en température et maintien de la chaleur grâce à des brûleurs à deux branches à combustion optimisée, adaptés au fonctionnement à haute température, équipés d'une soupape de sécurité à thermocouple à 8 positions à commande thermostatique et d'une flamme pilote. Réglage de la température entre 150 °C et 315 °C. Sécurité garantie par un thermocouple maintenu actif par la flamme du brûleur pilote.

Plaque de cuisson unique, surbaissée et de grandes dimensions, réalisée en acier inoxydable spécial permettant une excellente transmission de la chaleur, avec une finition brillante miroir garantissant l'antiadhérence des aliments et un nettoyage rapide, conformément à la réglementation en vigueur.

Plaque de cuisson rainurée.

Plan de travail incliné vers l'orifice d'évacuation des graisses. Grand orifice sur la plaque de cuisson permettant l'évacuation des graisses dans un récipient prévu à cet effet d'une capacité de 1,3 litre, situé sous la plaque de cuisson elle-même.

Plan de travail moulé en acier inoxydable AISI 304 avec des bords arrondis pour faciliter le nettoyage. Panneaux avant, latéraux et arrière en acier inoxydable.

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

Testé avec du gaz méthane ou du GPL, selon les besoins de l'utilisateur.

. Produit 100 % « Made in Italy ».

Dimensions

Dimensions extérieures	400x900x250 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Poids net	49 kg
Puissance du gaz	9 kW