Morue: 111890021012935

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



Description

Structure en acier inoxydable. Poignées en matériau thermo-isolant avec sérigraphie fonctionnelle sur le bord.

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 branche unique disposés en U, à combustion optimisée, avec robinet de réglage maximal, robinet de sécurité minimal à thermocouple et veilleuse. Équipé d'un robinet de gaz de sécurité permettant de régler la flamme du maximum au minimum et permettant au frytop de dépasser les 300 °C. La stabilité thermique de la plaque est atteinte à la puissance maximale 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 rainurée.

Plaque inclinée et orientée vers l'orifice d'évacuation des graisses, qui est relié à un récipient situé sous la surface de cuisson. Grand orifice sur la surface de cuisson permettant l'évacuation des graisses vers un récipient d'une capacité de 2,9 litres, situé sous la surface de cuisson et fourni avec l'appareil.

Plan de cuisson en acier inoxydable AISI 304 de forte épaisseur, avec bords arrondis et pare-éclaboussures soudé de manière étanche pour faciliter le nettoyage. Revêtement avant, latéral et arrière en acier inoxydable AISI 304.

Finition de la plaque par découpe au laser pour garantir un assemblage « bout à bout » des plaques et leur fixation solide les unes aux autres.

Essais de fonctionnement 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