Morue: 111890010232937

Fry top à gaz de comptoir, plaques séparées surbaissées et lisses, 18 kW, 80 × 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.

Grande plaque de cuisson surbaissée, fabriquée en acier inoxydable spécial et usinée avec une finition lisse qui permet une excellente transmission de la chaleur, ainsi qu'une finition brillante miroir pour garantir que les aliments n'adhèrent pas et faciliter un nettoyage rapide, conformément à la réglementation en vigueur.

Deux plaques de cuisson entièrement séparées pour permettre deux processus de cuisson différents à des températures différentes. Plaque de cuisson lisse.

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	800x900x250 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Poids net	84 kg
Puissance du gaz	18 kW