Morue: 111890060232937

Fry top à gaz de comptoir, plaques surbaissées séparées (1/2 lisse, 1/2 striée), 18 kW, 80 × 90 × 25 h cm



Description

Structure en acier inoxydable. Poignées en matériau athermique avec sérigraphie fonctionnelle sur le bord.

Montée rapide de la température et maintien de la chaleur grâce à des brûleurs à deux branches à combustion optimisée, adaptés au fonctionnement à haute température, avec un robinet thermostatique à 8 positions de sécurité à thermocouple et une flamme de veille. Réglage de la température entre 150 °C et 315 °C. Sécurité assurée par un thermocouple maintenu actif par la flamme du brûleur pilote.

Grande plaque surbaissée en acier inoxydable spécial, assurant une excellente transmission de la chaleur lors de la cuisson, et polie miroir pour garantir l'antiadhérence des aliments et faciliter le nettoyage, conformément à la réglementation en vigueur.

Deux plaques entièrement séparées pour garantir deux modes de cuisson différents à des températures différentes. Plaque 1/2 lisse et 1/2 striée.

Plan de travail incliné et orienté vers l'orifice d'évacuation des graisses. Grand orifice sur la surface de cuisson permettant l'évacuation des graisses dans un récipient d'une capacité de 1,3 litre, situé sous la surface de cuisson et fourni avec l'appareil.

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

Finition de la surface par découpe au laser pour garantir un assemblage « bout à bout » des plans de travail et leur fixation solide les uns 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	800x900x250 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Poids net	84 kg
Puissance du gaz	18 kW