Morue: 111900010212935

Fry top électrique de comptoir à plaque lisse surbaissée, 7 kW, 40 × 90 × 25 h cm



Description

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

Chauffage assuré par des résistances radiantes situées sous la plaque de cuisson. Thermostat permettant de régler la température de la plaque entre 120 °C et 320 °C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

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

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 2,9 litres, 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 laser pour un assemblage « bout à bout » et une fixation par bordure.

. Produit 100 % « Made in Italy ».

Dimensions

Dimensions extérieures	400x900x250 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Poids net	50 kg
Puissance électrique	7 kW
Tension	400 V