Morue: 111900020212935

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



Description

Structure en acier inoxydable. Poignées en matériau thermo-isolant avec sérigraphie fonctionnelle sur le bord. Chauffage assuré par des résistances à rayonnement 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 unique surbaissée de grandes dimensions 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. Plaque rainurée. Plan de travail incliné et orienté vers l'orifice d'évacuation des graisses. Grand orifice sur la surface de cuisson pour 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 travail moulé en acier inoxydable AISI 304 avec des bords arrondis pour faciliter le nettoyage. Revêtement avant, latéral et arrière en acier inoxydable. Finition du plan de travail par découpe laser pour garantir un assemblage « bout à bout » des plans et leur fixation solide les uns aux autres.

. 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