Morue: 111900060142937

Fry top électrique de comptoir à plaques surbaissées séparées (1/2 lisse, 1/2 striée), 14 kW, 80 × 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.

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

Deux zones de cuisson indépendantes, chacune équipée de commandes pour le réglage de la température.

Plaque de cuisson moitié lisse, moitié striée.

Deux plaques de cuisson entièrement séparées pour permettre deux modes de cuisson totalement différents à des températures totalement différentes.

Plan de travail incliné vers l'orifice d'évacuation des graisses. Deux larges orifices sur la plaque de cuisson permettent d'évacuer les graisses vers deux récipients prévus à cet effet , d'une capacité de 2,9 litres, situés sous la plaque de cuisson.

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	800x900x250 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Poids net	79 kg
Puissance électrique	14 kW
Tension	400 V