Morue: 111900062042937

Fry-top électrique de comptoir, plaque moitié lisse, moitié striée, 13 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 tubulaires gainées d'acier inoxydable, placées en contact direct avec la plaque de cuisson. Réglage de la température par thermostat. Températures de fonctionnement comprises entre 90 °C et 300 °C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel en cas de dysfonctionnement de l'appareil.

Plaque de cuisson unique, large et très épaisse, avec une finition lisse qui permet une excellente transmission de la chaleur. Pare-éclaboussures soudé. La géométrie des rainures des plaques de cuisson rainurées est conçue pour permettre leur nettoyage à l'aide du racloir lisse utilisé pour la découpe. La plaque de cuisson est installée sur le plan de travail avec une légère inclinaison afin de permettre l'écoulement des graisses vers l'évacuation.

Deux zones de cuisson distinctes, chacune dotée d'un régulateur de température. Plaque de cuisson moitié lisse, moitié rainurée.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec des angles arrondis pour faciliter le nettoyage. Panneaux avant, latéraux et arrière en acier inoxydable.

Large orifice sur la plaque de cuisson permettant l'évacuation des graisses vers un bac de grande capacité situé sous la plaque de cuisson. Équipée de série d'un bac de récupération des graisses.

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	81 kg
Puissance électrique	13 kW
Tension	400 V