Morue: 111911812935

Fry top à gaz avec grille en pierre de lave, réglable en hauteur, modèle de comptoir, 11,5 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 un brûleur à flamme stabilisée à deux branches. Équipé d'un robinet de gaz de sécurité permettant de régler la puissance du maximum au minimum. Sécurité garantie par un thermocouple maintenu actif par la flamme du brûleur pilote.

Grille mobile pour viande en acier inoxydable fournie de série. Grille de support des aliments réglable à deux hauteurs différentes, même pendant le service.

Cuve inclinée et orientée vers l'orifice d'évacuation des graisses, reliée à un récipient de grande capacité situé sous la surface de cuisson.

Un petit tiroir destiné à recueillir la poussière issue de la combustion de la pierre de lave est fourni.

Un sac de 5 kg de lave fourni avec l'appareil.

Plan de travail moulé en acier inoxydable AISI 304, aux bords arrondis avec un grand rayon pour faciliter le nettoyage.

Finition du plan de travail par découpe au laser afin de garantir un assemblage « bout à bout » des plans et une fixation solide entre eux.

Essais de fonctionnement au gaz naturel ou au GPL, selon les besoins de l'utilisateur.

. Produit 100 % « Made in Italy ».

Dimensions

Dimensions extérieures	400x900x250 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Poids net	53 kg
Puissance du gaz	11,5 kW