Morue: 112690022052722

Fry top à pierre de lave, réglable en hauteur, fonctionnant au gaz, avec compartiment ouvert, 23 kW, 80 × 90 × 85 h cm



Description

Châssis en acier inoxydable. Poignées en plastique thermodurcissable athermique avec bords sérigraphiés pratiques. Chauffage assuré par des brûleurs à deux branches à flamme stabilisée. 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. Équipé de série d'une grille à viande mobile en acier inoxydable. Grille de support des aliments réglable sur deux niveaux différents, même pendant le service. Deux zones de cuisson indépendantes. Plan de cuisson incliné vers l'orifice d'évacuation des graisses, relié à un bac de grande capacité situé sous le plan de cuisson. Équipée de série de deux petits tiroirs pour la collecte des poussières issues de la combustion de la pierre de lave. Équipée de série d'un sac de lave de 5 kg. Plan de travail moulé en acier inoxydable AISI 304 avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage. 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	800x900x850 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Poids net	105 kg
Puissance du gaz	23 kW