Morue: 108340020212207

Fry top professionnel à gaz sur meuble, plaque rainurée, 7 kW, 40 × 70 × 108,5 h cm



Description

Pourquoi l'acheter ?

Si vous recherchez un équipement professionnel alliant **robustesse**, **hautes performances** et **facilité d'utilisation**, ce fry top à gaz est la solution idéale. Conçu pour durer et résister à des rythmes de travail intenses, il offre une grande surface de cuisson et une utilisation simple et intuitive, parfaite pour des préparations rapides et précises. Son design compact avec meuble de rangement intégré en fait également un choix idéal pour les cuisines où l'espace est limité, tout en garantissant ordre et fonctionnalité.

Caractéristiques principales

- **Alimentation au gaz pour une puissance et un contrôle maximaux**
  Grâce à **sa puissance de 7 kW**, ce fry top professionnel atteint rapidement des températures élevées, offrant des performances de haut niveau même lors des services les plus intenses. L'alimentation au gaz garantit une consommation optimisée et un réglage précis de la chaleur, idéal pour une cuisson homogène.
- **Structure en acier inoxydable résistante et hygiénique**
  Entièrement fabriqué en **acier inoxydable**, le fry top est extrêmement résistant à la corrosion et à l'usure quotidienne. Cette caractéristique le rend également **facile à nettoyer** et conforme aux normes HACCP en matière d'hygiène alimentaire.
- **Plaque rainurée en acier pour une cuisson parfaite**
  La **plaque rainurée** en acier permet d'obtenir une cuisson uniforme avec les marques typiques du grill, parfaites pour la viande, le poisson et les légumes. Elle offre également un excellent rendu visuel du plat, mettant en valeur chaque préparation.
- **Allumage piézoélectrique rapide et sûr**
  L'allumage piézoélectrique garantit un démarrage simple et immédiat du brûleur, sans avoir besoin d'allumettes ni de briquets. Une solution sûre et fiable pour accélérer le travail.
- **Meuble avec porte battante intégrée**
  Le fry top est monté sur **un meuble à porte battante**, idéal pour exploiter l'espace en dessous comme compartiment de rangement pour les ustensiles, les accessoires ou la bouteille de gaz. Une option pratique pour ceux qui recherchent ordre et fonctionnalité dans leur cuisine.
- **Tiroir de récupération des résidus inclus**
  Équipé d' **un tiroir amovible pour la collecte des résidus de cuisson**, ce fry top facilite le nettoyage quotidien et permet de garder la zone de travail toujours bien rangée. Il suffit de le retirer et de le vider pour un entretien rapide.
- **Tuyau de raccordement au gaz de ½ pouce inclus**
  La livraison comprend un **tuyau de raccordement de ½ pouce**, compatible avec les principales installations de gaz professionnelles, pour une installation simple et immédiate.
- **Kit de conversion du gaz naturel au GPL inclus**
  En cas de besoins spécifiques, il est possible d'utiliser le **kit de conversion du gaz naturel au GPL**, fourni de série, pour adapter l'appareil au type d'alimentation disponible dans votre établissement.

Caractéristiques techniques

- **Dimensions extérieures**: 40 x 70 x 108,5 h cm
- **Dimensions de la première surface de cuisson**: 39,6 x 50,4 cm
- **Poids net**: 55 kg
- **Puissance gaz**: 7 kW
- **Matériau**: acier inoxydable
- **Équipement fourni**: tiroir de récupération des résidus, kit GPL

Dimensions

Dimensions de l'emballage	500x815x1160 mm

Dimensions de la surface de cuisson	396x504 mm
Dimensions extérieures	400x700x1085 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Matériau	acier inoxydable
Poids avec emballage	83 kg
Poids net	55 kg
Puissance du gaz	7 kW

Équipement de série

Fourni avec	Tiroir de récupération des résidus et kit de conversion du méthane au GPL.