Morue: 108340010142628

Fry top : grille à gaz professionnelle sur meuble, plaque lisse, 14 kW, 80 × 70 × 108,5 h cm



Description

Pourquoi l'acheter ?

Si vous recherchez une solution **robuste, fiable et polyvalente** pour cuisiner au grill comme un professionnel, ce fry top est fait pour vous. Conçu pour garantir **des performances élevées** même dans les rythmes les plus intenses d'une cuisine professionnelle, il allie la **solidité de l'acier inoxydable**, la **commodité d'une plaque montée sur meuble** et la **polyvalence d'une double alimentation au gaz (méthane ou GPL)**. Doté d'une surface lisse, très facile à nettoyer et idéale pour une cuisson homogène, ce fry top garantit des résultats toujours parfaits.

Caractéristiques principales

- **Alimentation au gaz d'une puissance de 14 kW**
  Grâce à son alimentation **au gaz**, ce fry top garantit une **montée rapide en température** et un **contrôle précis de la chaleur**, idéal pour la restauration professionnelle. La **puissance de 14 kW** assure une cuisson rapide et homogène, même pour de grandes quantités d'aliments.
- **Plaque lisse en acier inoxydable pour une cuisson impeccable**
  La **plaque de cuisson en acier lisse** mesure **79,6 x 50,4 cm** et offre une grande surface de travail. Parfaite pour les viandes, les légumes, les œufs et le poisson, elle permet une **cuisson homogène**, évite que les aliments n'attachent et facilite le nettoyage.
- **Structure entièrement en acier inoxydable**
  Fabriqué en **acier inoxydable de haute qualité**, ce fry top est résistant à la corrosion, facile à désinfecter et conçu pour durer dans le temps, même dans des environnements de travail intensifs.
- **Allumage piézoélectrique pratique et sûr**
  Le système **d'allumage piézoélectrique** simplifie la mise en marche de l'appareil : un simple clic suffit pour allumer le feu en toute sécurité, sans avoir besoin d'allumettes ni de briquet.
- **Meuble avec porte battante intégrée**
  Le fry top est installé sur un **meuble solide** équipé d' **une porte battante**, idéal pour ranger ustensiles, accessoires ou produits d'entretien, ce qui permet de garder la cuisine ordonnée et fonctionnelle.
- **Tiroir de récupération des résidus de cuisson**
  Inclus dans la livraison, le **tiroir amovible** destiné à la collecte des résidus facilite le nettoyage quotidien et améliore l'hygiène sur le plan de travail.
- **Tuyau de raccordement au gaz de ½ pouce inclus**
  Prêt à l'emploi avec le **tuyau de raccordement au gaz de ½ pouce**, conforme aux normes des cuisines professionnelles.
- **Kit de conversion du gaz naturel au GPL inclus**
  Le produit est fourni avec **un kit de conversion de l'alimentation du gaz naturel au GPL**, ce qui le rend polyvalent et adapté à n'importe quelle installation présente dans votre cuisine.

Fiche technique

- **Dimensions extérieures**: 80 x 70 x 108,5 h cm
- **Dimensions de l'emballage**: 87,5 x 81,5 x 116 h cm
- **Dimensions de la surface de cuisson**: 79,6 x 50,4 cm
- **Poids net**: 93 kg
- **Poids brut**: 138 kg
- **Matériau**: acier inoxydable
- **Puissance gaz**: 14 kW
- **Tiroir de récupération des résidus**
- **Kit de conversion du méthane au GPL**

Dimensions

Dimensions de l'emballage	875x815x1160 mm
Dimensions de la surface de cuisson	796x504 mm
Dimensions extérieures	800x700x1085 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Consommation de gaz	1.48 m3/h
Matériau	acier inoxydable
Poids avec emballage	138 kg
Poids net	93 kg
Puissance du gaz	14 kW
Surface	lisse