Morue: 108340010622630

Fry top : grille à gaz professionnelle sur meuble, plaque lisse, 10 kW, 40 × 90 × 114 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 10 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 10 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 **39,6 x 69,4 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**
  La plaque de cuisson est installée sur un **meuble solide** équipé d’ **une porte battante**, idéal pour ranger ustensiles, accessoires ou produits d’entretien, permettant ainsi de garder la cuisine ordonnée et fonctionnelle.
- **Tiroir de récupération des résidus de cuisson**
  Inclus dans la livraison, le **tiroir amovible** destiné à recueillir les 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**: 40 x 90 x 114 h cm
- **Dimensions de l'emballage**: 47,5 x 101,5 x 121,5 h cm
- **Dimensions de la surface de cuisson**: 39,6 x 69,4 cm
- **Poids net**: 63 kg
- **Poids brut**: 96 kg
- **Matériau**: acier inoxydable
- **Puissance gaz**: 10 kW
- **Tiroir de récupération des résidus**
- **Kit de conversion du méthane au GPL**

Dimensions

Dimensions de l'emballage	475x1015x1215 mm
Dimensions de la surface de cuisson	396x694 mm
Dimensions extérieures	400x900x1140 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Consommation de gaz	1.06 m3/h
Matériau	acier inoxydable
Poids avec emballage	96 kg
Poids net	63 kg
Puissance du gaz	10 kW
Surface	lisse

Équipement de série

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