Morue: 108330010593670

Fry top : plaque de cuisson électrique professionnelle de comptoir, surface lisse, 4,8 kW, 40 × 70 × 47,5 h cm



Description

Pourquoi l'acheter ?

Cette **plaque de cuisson électrique professionnelle** est la solution idéale pour les restaurants, les bistrots, les hôtels et les établissements de restauration qui ont besoin d'une **plaque lisse puissante et efficace**. Fabriquée en **acier inoxydable**, elle garantit une résistance et une hygiène maximales. Sa plaque lisse permet une **cuisson uniforme sans que les aliments n'attachent**, tout en préservant leurs saveurs et leurs propriétés organoleptiques. De plus, le **tiroir de récupération des résidus**, très pratique, facilite le nettoyage et permet de maintenir le plan de travail en parfait état en permanence.

Caractéristiques principales

- **Structure en acier inoxydable**
  Sa fabrication entièrement en **acier inoxydable** confère à ce fry top **une** grande **résistance à la corrosion et à la chaleur**, garantissant ainsi une longue durée de vie. De plus, l'acier inoxydable est **facile à nettoyer**, assurant en permanence un niveau d'hygiène optimal, indispensable dans le secteur de la restauration.
- **Alimentation électrique d'une puissance de 4,8 kW**
  Grâce à son alimentation **électrique** et à **sa puissance de 4,8 kW**, ce fry top offre une cuisson **rapide et homogène**, réduisant ainsi les temps d'attente et optimisant les flux de travail en cuisine. Idéal pour ceux qui ont besoin de performances élevées sans renoncer à l'efficacité énergétique.
- **Plaque lisse pour une cuisson impeccable**
  La **plaque lisse** permet de cuire une large gamme d'aliments sans qu'ils n'attachent, favorisant ainsi un doré homogène. Idéale pour la cuisson de la viande, du poisson, des légumes et des œufs, elle permet d'obtenir des résultats professionnels avec un contrôle maximal de la température.
- **Tiroir de récupération des résidus pour un nettoyage facilité**
  Le **tiroir de récupération des résidus**, très pratique, recueille les graisses et les liquides de cuisson, ce qui rend le nettoyage extrêmement rapide. Cette fonction est essentielle pour maintenir le plan de travail toujours en ordre et garantir une hygiène optimale.

Fiche technique

- **Dimensions extérieures :** 40 x 70 x 47,5 h cm
- **Dimensions de l'emballage :** 50 x 81,5 x 60,5 h cm
- **Première surface de cuisson :** 39,6 x 49 cm
- **Alimentation :** électrique
- **Matériau :** acier inoxydable
- **Poids :** 40 kg (58 kg brut)
- **Puissance :** 4,8 kW
- **Tiroir de récupération des résidus**

Dimensions

Dimensions de l'emballage	500x815x605 mm
Dimensions de la première surface de cuisson	396x490 mm
Dimensions extérieures	400x700x475 mm
Hauteur des pieds	30 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Fréquence	50/60 Hz
Matériau	acier inoxydable
Poids avec emballage	58 kg
Poids net	40 kg
Puissance électrique	4,8 kW
Température de fonctionnement	+100 +300 °C
Tension	380 V, 415 V

Équipement de série

Fourni avec	Bac de récupération des résidus