Morue: 108340012472630

Grill électrique professionnel « fry top » sur meuble, plaque lisse, 5,7 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 le rythme effréné d'une cuisine professionnelle, il allie la **solidité de l'acier inoxydable et** la **praticité d'un plan de travail sur meuble**. 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 électrique d'une puissance de 5,7 kW**
  Grâce à son alimentation **électrique**, ce fry top garantit une **montée rapide en température** et un **contrôle précis de la chaleur**, ce qui est idéal pour la restauration professionnelle. La **puissance de 5,7 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 68 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.
- **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, permettant ainsi de garder la cuisine ordonnée et fonctionnelle.
- **Tiroir de récupération des résidus de cuisson**
  Fourni de série, le **tiroir amovible** destiné à la collecte des résidus facilite le nettoyage quotidien et améliore l'hygiène sur le plan de travail.

Fiche technique

- **Dimensions extérieures**: 40 x 90 x 114 h cm
- **Dimensions de l'emballage**: 47,5 x 101,5 x 122 h cm
- **Dimensions de la surface de cuisson**: 39,6 x 68 cm
- **Poids net**: 69 kg
- **Poids brut**: 102,5 kg
- **Matériau**: acier inoxydable
- **Puissance électrique**: 5,7 kW
- **Tiroir de récupération des résidus**

Dimensions

Dimensions de l'emballage	475x1015x1220 mm
Dimensions de la surface de cuisson	396x680 mm
Dimensions extérieures	400x900x1140 mm
Hauteur des pieds	150 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Fréquence	50/60 Hz
Poids avec emballage	102.5 kg
Poids net	69 kg
Puissance électrique	5,7 kW
Surface	lisse
Température de fonctionnement	+100 +300 °C
Tension	380 V, 415 V

Équipement de série

Fourni avec	Bac de récupération des résidus