**Morue: 38270789**

## Table en acier inoxydable avec côtés et 2 étagères, profondeur 70 cm, 70 × 70 cm



### Description

Les appareils combinés sont des appareils 2 en 1 qui réunissent plusieurs modes de cuisson sur une seule surface. Celle-ci est divisée en deux parties : d'un côté, une plaque de cuisson lisse et, de l'autre, un brûleur sur lequel on peut poser des casseroles ou des poêles, ou encore une pierre à barbecue pour cuire la viande à la manière d'un barbecue.

Le fonctionnement est électrique ou au gaz, avec allumage piézoélectrique. Chacun des deux compartiments dispose de son propre bouton d'allumage, ce qui permet de les utiliser soit simultanément pour des cuissons combinées, soit séparément, selon les besoins.

D'une part, la plaque de cuisson est la solution idéale pour préparer des viandes, du poisson et des légumes grillés tout en réduisant les émissions de fumée et de graisses, qui sont recueillies dans un bac prévu à cet effet sous la plaque.

L'autre moitié de l'appareil est quant à elle occupée par l'un des deux éléments suivants :

- un brûleur, muni d'une grille de protection, sur lequel on peut poser des casseroles et des poêles pour différents types de cuisson ;
- une plaque en pierre de lave, une plaque rainurée fabriquée à partir de ce matériau, idéale pour cuire la viande saignante grâce à la température élevée atteinte

.

Caractéristiques des appareils combinés

Les équipements combinés avec « fry top » intégré sont disponibles en différentes dimensions afin de s’adapter à l’espace disponible dans les cuisines professionnelles.

Sur les modèles fonctionnant au gaz, la sortie est située à l'arrière de l'appareil, ce qui permet de gagner encore plus de place. Les équipements combinés sont tous de type comptoir, ce qui les rend faciles à déplacer

Comment nettoyer les fry tops combinés

Les deux parties qui composent le fry top doivent être nettoyées séparément, lorsque l'appareil est froid. Il suffit d'utiliser un chiffon doux non abrasif et un produit nettoyant de cuisine pour éliminer tous les résidus. Il est conseillé de nettoyer fréquemment le bac de récupération des graisses. Appareils combinés sur Ristoattrezzature

Tous les équipements combinés en vente sur Ristoattrezzature sont certifiés CE.

. Produit 100 % Made in Italy.

### Dimensions

| | |
|---|---|
| Dimensions extérieures | 700x700x850 mm |

### Fiche technique

| | |
|---|---|
| Poids net | 47 kg |