

Morue: 111890011242842

Plan de travail à gaz plaque lisse 4 kW 30x60x28h cm



Description

Friteuse à gaz de comptoir, plaque lisse, structure en acier inoxydable. Boutons en plastique thermodurcissable.

Montée en température rapide et maintien de la chaleur grâce à un brûleur à flamme stabilisée à haut rendement, adapté au travail à haute température. Allumage par train d'étincelles avec alimentation électrique 230V monophasé + neutre.

Plaque de cuisson épaisse à bords arrondis avec protection soudée contre les éclaboussures pour faciliter le nettoyage. Plaque de cuisson inclinée face à l'orifice d'évacuation des graisses, qui est relié à un récipient situé sous la surface de cuisson. **Équipée de série d'un tiroir d'évacuation des graisses.**

Plaque de cuisson lisse.

Équipé d'un robinet de gaz de sécurité qui permet de régler la flamme du maximum au minimum et d'atteindre une température de 300°C. Sécurité assurée par un thermocouple maintenu actif

par la flamme du brûleur.

Finition du dessus découpée au laser pour assurer une combinaison "tête-bêche" des dessus et une liaison des dessus entre eux.

Testé avec du méthane ou du gaz GPL selon les besoins de l'utilisateur.

Dimensions

Dimensioni esterne	300x600x280 mm
--------------------	----------------

Fiche technique

Alimentazione	Gaz
Peso	21 kg
Potenza Elettrica	0,10 kW
Potenza Gas	4 kW
Temperatura d'esercizio	+50 +300 °C