

Morue: 111890021242842

Plan de cuisson à gaz plaque nervurée 4 kW 30x60x28h cm



Description

Friteuse à gaz de comptoir, plaque nervurée, 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 inclinée face à l'orifice d'évacuation des graisses, qui est relié à un récipient situé sous la surface de cuisson. Équipé de **série d'un tiroir d'évacuation des graisses**.

Équipé d'un robinet de gaz de sécurité qui permet de régler la flamme du maximum au minimum et permet à la friteuse d'atteindre 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 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 |