

Morue: 111900061002834

Friteuse électrique de comptoir 1/2 lisse 1/2 plaque rainurée 7,2 kW 60x60x28h cm



Description

Friteuse électrique de comptoir, construction en acier inoxydable, boutons en matériau athermique avec sérigraphie fonctionnelle sur le bord.

Chauffage au moyen d'**éléments chauffants tubulaires avec gaine en acier inoxydable** placés en contact direct avec la plaque de cuisson. Régulation de la température de la plaque de cuisson au moyen d'un thermostat. Températures de travail comprises entre 90°C et 300°C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel en cas de dysfonctionnement de l'appareil.

Plaque unique, large et épaisse, usinée avec une finition lisse pour une transmission optimale de la chaleur. **Protection soudée contre les éclaboussures**. La géométrie des rainures de la plaque rainurée est telle qu'elle peut être nettoyée avec le raclor lisse utilisé pour la découpe. La plaque est montée sur la table de cuisson avec un **léger angle** pour permettre à la graisse de s'écouler vers l'égout.

Plaque de cuisson 1/2 lisse 1/2 rainurée.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec bords arrondis à grand rayon pour faciliter le nettoyage. Panneaux avant, latéraux et arrière en acier inoxydable.

Grand trou sur la surface de cuisson pour évacuer la graisse dans un récipient situé sous la surface de cuisson. Bac de récupération des graisses **fourni**.

Finition du plan de travail découpée au laser pour assurer un assemblage "tête-bêche" des plans de travail et une liaison des plans de travail entre eux.

Dimensions

Dimensioni esterne	600x600x280 mm
--------------------	----------------

Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Potenza Elettrica	7,2 kW
Temperatura d'esercizio	+90 +300 °C
Voltaggio	400 V