

Morue: 111890020212844

Friteuse à gaz de table 7 Kw 40x70x25h cm



Description

Friteuse à gaz de comptoir, plaque nervurée, construction en acier inoxydable. Boutons en matériau athermique avec sérigraphie fonctionnelle sur le bord.

Montée en température rapide et maintien de la chaleur grâce à des **brûleurs à 2 branches à combustion optimisée**, adaptés au travail à haute température, avec robinet thermostatique, 8 positions de sécurité pour les thermocouples et flamme pilote. Régulation de la température **entre 150°C et 315°C**. Sécurité assurée par un thermocouple maintenu actif par la flamme de la veilleuse.

Plaque unique abaissée de grandes dimensions en acier inoxydable spécial qui permet une excellente transmission de la chaleur en termes de chauffage et qui est **polie miroir** pour garantir des propriétés anti-adhérentes et un nettoyage rapide conformément aux réglementations en vigueur.

Plaque nervurée.

Plan de travail incliné face au trou d'évacuation des graisses. **Grand trou sur le plan de cuisson** pour l'évacuation des graisses dans un **réceptacle d'une capacité de 1,3 litre** placé sous le plan de cuisson lui-même et fourni de **série**.

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

Capuchon en téflon pour boucher l'égout en cas de cuisson avec film d'huile, disponible **sur demande**.

Finition du dessus découpée au laser pour assurer un couplage "tête à tête" 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	400x700x250 mm
--------------------	----------------

Fiche technique

Alimentazione	Gaz
Peso	32 kg
Potenza Gas	7 kW
Superficie	rainuré
Temperatura d'esercizio	+150 +315 °C