

Morue: 112470010212012

Friteuse à gaz avec compartiment ouvert plaque lisse abaissée 7 kW40x70x85h cm



Description

Plan de cuisson à gaz avec compartiment ouvert, plaque lisse, 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 à thermocouple de sécurité à 8 positions 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 usiné avec une finition lisse qui permet une excellente transmission de la chaleur en termes de chauffage et **poli miroir** pour garantir des propriétés anti-adhérentes et un nettoyage rapide conformément aux réglementations en vigueur.

Plan de travail incliné face à l'orifice d'évacuation des graisses. **Grand orifice sur le plan de**

cuisson pour l'évacuation des graisses dans un récipient 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 au méthane ou au GPL selon les besoins de l'utilisateur.

Pieds en acier inoxydable **réglables en hauteur**.

Dimensions

Dimensioni esterne	400x700x850 mm
--------------------	----------------

Fiche technique

Alimentazione	Gaz
Peso	45 kg
Potenza Gas	7 kW
Superficie	lisse
Temperatura	315 °C
Temperatura d'esercizio	+150 +315 °C