

Morue: 111900010622232

Friteuse électrique de table plaque lisse abaissée 10 kW 80x70x25h cm



Description

Friteuse de comptoir à plaque abaissée lisse, structure en acier inoxydable. Boutons en matériau athermique avec sérigraphie fonctionnelle sur le bord.

Chauffage par **radiateurs** placés sous la plaque de cuisson. Thermostat permettant de régler la température de la plaque de cuisson entre 120°C et 320°C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Plaque de cuisson unique, abaissée et de grandes dimensions, en acier inoxydable spécial usiné avec une finition lisse qui assure une excellente transmission de la chaleur en termes de chauffage et **polie miroir** pour garantir l'anti-adhérence des aliments et la rapidité du nettoyage conformément aux normes en vigueur.

Deux zones de cuisson indépendantes, chacune dotée de commandes de réglage de la température.

Plaque lisse.

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 2,9 litres** 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 plateau découpée au laser pour assurer une combinaison "tête à tête" des plateaux et une liaison des plateaux entre eux.

Dimensions

Dimensioni esterne	800x700x250 mm
--------------------	----------------

Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Peso	58 kg
Potenza Elettrica	10 kW
Temperatura d'esercizio	+120 +320 °C
Voltaggio	400 V