

Morue: 111890010232937

Friteuse de comptoir à gaz avec plaques lisses abaissées séparées 18 kW 80x90x25h cm



Description

Cadre en acier inoxydable. Boutons en plastique athermique thermodurcissable avec bords sérigraphiés utiles.

Montée en température rapide et maintien de la chaleur grâce aux brûleurs à 2 branches à combustion optimisée, adaptés au travail à haute température, avec soupape de sécurité thermocouple à 8 positions et flamme pilote thermostatée. Régulation de la température entre 150°C et 315°C. Sécurité garantie par un thermocouple maintenu actif par la flamme du brûleur pilote.

Plaque de cuisson surbaissée de grandes dimensions, réalisée en acier inoxydable spécial et usinée avec une finition lisse qui permet une excellente transmission de la chaleur et une finition polie miroir qui garantit l'anti-adhérence des aliments et un nettoyage rapide conformément aux normes en vigueur.

Deux plaques de cuisson complètement séparées pour permettre deux processus de

cuisson différents à des températures différentes. Plaque de cuisson lisse.

Plan de travail incliné vers l'orifice d'évacuation des graisses . Grand orifice sur la table de cuisson pour l'évacuation des graisses dans un récipient spécial d'une capacité de 1,3 litre situé sous la table de cuisson elle-même.

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

Finition du plan de travail avec découpe au laser pour l'accouplement "tête à tête" et la fixation avec le bord.

Testé avec du méthane ou du GPL, selon les besoins de l'utilisateur.

Dimensions

Dimensioni esterne	800x900x250 mm
--------------------	----------------

Fiche technique

Alimentazione	Gaz
Peso	84 kg
Potenza Gas	18 kW