

Morue: 112470021012721

Friteuse à gaz avec plaque nervurée ouverte 6 kW 40x90x85h cm



Description

Cadre 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 en U à haut rendement avec flamme stabilisée**, adaptés au travail à haute température. Brûleurs monobranche en U à combustion optimisée avec prise maximale, thermocouple de sécurité minimal et flamme pilote. Équipés d'un robinet de gaz de sécurité qui permet de régler la flamme **du maximum au minimum** et de dépasser les 300°C. La stabilité thermique de la plancha est obtenue à puissance maximale à 350°C. Sécurité assurée par un thermocouple maintenu actif par la flamme du brûleur.

Uneseule **grande plaque** pour un transfert de chaleur optimal en termes de chauffage.

Plaque de cuisson nervurée.

Plaque inclinée face au trou d'évacuation des graisses, reliée à un récipient placé sous la surface

de cuisson. **Grand trou sur la surface de cuisson** pour l'évacuation des graisses dans un **récipient d'une capacité de 2,9 l.** placé sous la surface de cuisson et **fourni**.

Surface de cuisson en acier inoxydable AISI 304 épais, avec des bords arrondis et une **protection soudée contre les éclaboussures** pour faciliter le nettoyage. Panneaux avant, latéraux et arrière en acier inoxydable AISI 304.

Finition du dessus avec découpe 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 | 400x900x850 mm |
|--------------------|----------------|

Fiche technique

| | |
|---------------|-------|
| Alimentazione | Gaz |
| Peso | 63 kg |
| Potenza Gas | 6 kW |