

Morue: 111900062042937

**Friteuse électrique de comptoir 1/2 lisse 1/2 plaque rainurée 13 kW
80x90x25h cm**



Description

Les boutons sont en plastique thermodurcissable athermique avec des bords sérigraphiés utiles.

Chauffage par éléments chauffants tubulaires avec gaine en acier inoxydable en contact direct avec la plaque de cuisson. Réglage de la température par thermostat. Températures de fonctionnement comprises entre 90°C et 300°C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel en cas de dysfonctionnement de l'appareil.

Plaque de cuisson unique, large et épaisse, avec une finition lisse qui permet une excellente transmission de la chaleur. Protection soudée contre les éclaboussures. Lagéométrie des rainures de la plaque de cuisson rainurée est telle qu'elle peut être nettoyée avec le grattoir lisse utilisé pour la découpe. La plaque de cuisson est installée sur le plan de travail avec une légère inclinaison pour permettre aux graisses de s'écouler vers l'égouttoir.

Deux zones de cuisson différentes, chacune avec contrôle de la température. Plaque de cuisson 1/2 lisse 1/2 striée.

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

Grand trou sur la table de cuisson pour l'évacuation des graisses dans un récipient de grande capacité placé sous la table de cuisson elle-même. Équipé de série d'un récipient pour la récupération des graisses.

Finition du plan de travail réalisée par découpe laser pour une combinaison "tête à tête" et fixation avec bordures.

Dimensions

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

Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Peso	81 kg
Potenza Elettrica	13 kW
Voltaggio	400 V