

Fry-top gaz, top, plaque lisse

Codes produits :

Référence : VS7040FTGVT

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180

Hauteur mm: 250

Largeur mm: 400

Profondeur mm: 730

Puissance KW Gaz: 6

Capacité brut: 335x530 mm

Alimentation: Gaz

Poids kg: 42

Alimentation 2: Gaz de ville

Intégrable dans une ligne de cuisson: Profondeur 700mm

Type de plaque: Lisse

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

Texte CGV Alimentation GAZ: Oui



Fry-top à gaz avec panneaux latéraux, fond et dos en acier inoxydable. Plateau en acier inoxydable AISI304 15/10.

Points forts :

- **Dimensions : 400 x 730 x 250 mm**
- **Puissance totale : 6 kW**
- **Surface de la plaque de cuisson : 33,5 x 53**

Grillade plancha professionnelle Fry-top à gaz professionnel

Fry-top à gaz, à poser, avec cheminée en fonte émaillée. Plaque à snacker de 4 cm d'épaisseur, lisse et en acier, entièrement soudée et scellée. Les panneaux latéraux, bas et arrière sont en acier inoxydable.

Fry-top professionnel avec surface inclinée de 10 mm pour recueillir facilement la graisse. Tiroir extractible pour l'évacuation et la collecte des graisses. Le chauffage se fait via le brûleur en acier avec flammes pilotes à allumage piézoélectrique avec bouchon étanche.

La plaque à snacker, efficace et sécurisée, permet de cuire, chauffer et rôtir tous types d'aliments (viandes, poissons, légumes...) et de plats grâce à une excellente conductivité thermique.

Fry-top à gaz pour restaurateurs

Fry-top professionnel avec régulation de gaz via un robinet de sécurité (vanne thermostatique) équipé d'un thermocouple ou d'une soupape de sécurité. Boutons spécialement conçus pour éviter la propagation d'eau dans le panneau de commande.

Le thermostat de l'appareil est réglable de 50 °C jusqu'à 300 °C.