

PROMO**BEST CHOICE**

Plaque à snacker gaz, double, surface émaillée

FTG-60/SS

Versions de table

Descriptions

mm (L x P x H)	600 x 450 x 190
Poids Brut (kg)	32 kg
kcal/h (gaz)	5500
Volume (m ³)	0.11 m ³

Page catalogue : 305

Page promo : 39

Détails du produit

- Surface de cuisson: 600x400 mm (2 zones indépendantes).
- Plaque (épaisseur 10 mm), en émail alimentaire (NF 12983-1), à forte valeur de conduction thermique, cuisson parfaitement homogène sans perte de chaleur en périphérie grâce aux résistances "Incoloy" pour les versions électriques et aux brûleurs en étoile pour les versions gaz, montée en température rapide, jusqu'à 300°C.
- Entretien aisé et facile, grâce à son tiroir ramasse-jus en façade et à la surface de la plaque qui est 100% lisse;
- Réalisation en acier inoxydable et isolation renforcée.
- Version gaz: brûleurs 6 à 8 branches en étoile, vanne(s) de régulation avec position ralenti, munie(s) de thermocouples de sécurité et allumage par piezzo-électrique.
- Vérin(s) réglable(s).
- Appareils construits dans le respect des normes (CE) en vigueur.

Les +

INFO:

Plaque de cuisson avec revêtement émaillé (EASY COOKING coated: brevet exclusif), très puissante, pour saisir rapidement toutes viandes, bacon, poissons, hamburgers, saucisses,

oignons mais aussi oeufs sur le plat, omelettes, etc., ce traitement de surface, permet également de couper sur la plaque même, sans danger, idéale pour (gyros, kebab, shoarma...). Une cuisson saine (100% hygiénique), grâce à la surface parfaitement lisse de la plaque (surface non poreuse), pour un transfert direct de chaleur vers l'aliment à cuire, sans perte de poids et en conservant toutes les propriétés "organoleptiques".