

Cod: 6763

## Fry Top Griglia a Gas da banco, piastra liscia 730 x 550 x 400 h mm



### Descrizione

Se stai pensando a come progettare la cucina del tuo ristorante, un'attrezzatura professionale che non può mancare è il Fry top. Diversi i modelli e le dimensioni disponibili. Ristoattrezzature propone a catalogo il Fry Top Griglia a Gas da banco professionale per piccole e medie attività. Facilita il tuo lavoro e garantisci sempre elevate prestazioni in cucina. Particolarmente indicato in ristoranti, mense, pub e fast food, questo prodotto è versatile, sicuro e resistente. Scopriamo insieme le caratteristiche tecniche. Design e funzionamento Il design del Fry Top Griglia a Gas da banco di Ristoattrezzature è discreto ed essenziale. Le dimensioni esterne sono di 730x550x400 mm e lo spessore del piano è di ben 8 mm. Una soluzione compatta con una superficie liscia cromata collocabile in ogni settore della gastronomia. La struttura è interamente realizzata in acciaio inox: materiale ideale per garantire massima igiene e robustezza. 4 piedini alla base ne completano la struttura garantendo stabilità e sicurezza. La funzione è quella di garantire la cottura ottimale di carne, pesce e/o verdure. Posiziona gli alimenti da cuocere direttamente sulla griglia rovente e attendi pochi minuti per lato. Otterrai così cibi gustosi in poco tempo. L'alimentazione del fry top è a gas e il suo funzionamento è davvero semplice. La nostra attrezzatura professionale è dotata di termocoppia di sicurezza e accensione con piezo. La potenza del gas è pari a 9.4 kW. Infine, grazie ad un pratico rubinetto termostatico potrai regolare

la temperatura in base agli alimenti da cuocere. Scegli di velocizzare la preparazione dei tuoi piatti con il Fry Top Griglia a Gas da banco per ristoranti e fast food. Pulizia e manutenzione In una cucina professionale è di fondamentale importanza la scelta dell'attrezzatura giusta che garantisca massima igiene. Prenditi cura della tua strumentazione con un'accurata pulizia quotidiana. Il Fry Top Griglia a Gas da banco per ristoranti si pulisce in modo facile e veloce. Per prima cosa è necessario attendere che le piastre si raffreddino per poi rimuovere eventuali residui di cibo. Infine, sarà sufficiente procedere con un detergente delicato o naturale e un panno morbido. Pulirai a fondo senza graffiare la superficie. Ricorda, infine, di svuotare e pulire periodicamente il cassetto per la raccolta del grasso posto al fondo. Perché è il prodotto che fa per te Scegli il Fry Top Griglia a Gas da banco di Ristoattrezzature per garantire nella tua cucina: Affidabilità Robustezza Praticità Versatilità Sicurezza. Ottimo, infine, il rapporto qualità-prezzo e i consumi contenuti dovuti all'alimentazione a gas che ne consentono un uso intensivo sostenibile. Completa la tua area di lavoro in modo ottimale e scegli tra gli optional disponibili la fornitura e l'installazione di ugelli gpl. Scopri tutti i dettagli sul nostro sito.

### Dimensioni

Dimensioni esterne	730x550x400 mm
Spessore piano	8 mm

### Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Peso	20 kg
Potenza Gas	9.4 kW