

Cod: 8408

Fry Top Griglia a Gas da banco, piastra liscia 600 x 650 x 480 h mm



Descrizione

In una cucina professionale, esistono diverse attrezzature che possono migliorare il lavoro, rendendolo più semplice e veloce. Il **Fry Top Griglia a Gas da banco** di Ristoattrezzature è una di queste.

Elemento indispensabile in cucina, sicuro ed affidabile, il Fry Top è destinato alla cottura di cibi come bistecche, hamburger, pesce o verdure da porre direttamente sulla piastra rovente e in grado di garantire sempre ottime prestazioni.

Particolarmente apprezzata in ristoranti, pub, paninoteche, mense o fast food questa griglia fa della versatilità il suo punto di forza.

Completa la tua area di lavoro in modo pratico e funzionale scegliendo dal catalogo online il prodotto su misura per te. Il **Fry Top Griglia a Gas da banco** per ristoranti potrebbe essere **quello giusto anche in piccoli spazi**.

Design e funzionamento

Il **design del Fry Top Griglia a Gas da banco** di Ristoattrezzature è **tecnico ed essenziale** e il suo **funzionamento è semplice e intuitivo**. Le sue **dimensioni esterne** sono di **600x650x480 mm** con uno spessore piano di 12 mm e un peso di 43 kg.

La **struttura esterna** è interamente realizzata in **robusto acciaio inox**: perfetto in cucina per garantire durabilità nel tempo e massima igiene. **La piastra liscia cromata in superficie presenta 2 zone di cottura**.

Il **Fry Top Griglia a Gas da banco**, inoltre, è **dotato di termocoppia di sicurezza, bruciatore pilota e accenditore con piezo**. Il bruciatore può funzionare, oltre che con fiamma massima, anche con fiamma minima. Infine, è dotato di rubinetto termostatico che limita la temperatura adattandosi alla perfezione anche alla cottura di cibi più delicati.

Scegli di ottimizzare i tempi di preparazione dei tuoi piatti con il **Fry Top Griglia a Gas da banco** per ristoranti e fast food.

Pulizia e manutenzione

Per un corretto funzionamento del **Fry Top Griglia** si consiglia di provvedere giornalmente alla pulizia di ogni sua parte.

La pulizia di questa attrezzatura professionale è semplice e deve essere effettuata quando le piastre si sono raffreddate. È necessario prima **rimuovere l'eventuale presenza di residui di cibo** dalla piastra con uno straccio umido e poi **procedere con un detergente delicato**. **Evitare l'uso di spugne abrasive** è buona norma, il rischio è quello di rimuovere la cromatura o graffiare la piastra.

Il **Fry Top Griglia a Gas da banco** è, inoltre, dotato di un cassetto per la raccolta del grasso, che deve essere pulito di frequente e in modo accurato.

Assicura alla tua cucina professionale la **massima pulizia e igiene** in poche mosse.

Perché è il prodotto che fa per te

Scegli il **Fry Top Griglia a Gas da banco** di Ristoattrezzature ed assicurati un **prodotto 100% italiano** in cui la cura del dettaglio e la scelta dei materiali è effettuata con la massima attenzione.

- **Affidabile**
- **Robusto**
- **Pratico**
- **Sicuro.**

Ottimizza i tempi di preparazione e garantisci alla tua attività un risparmio energetico con il prodotto ideale. **Apprezzabile, infine, il rapporto qualità-prezzo.**

Scegli gli optional disponibili per completare la tua area di lavoro in base alle tue esigenze e **scopri il Fry Top Griglia a Gas da banco sul nostro sito.**

Dimensioni

Dimensioni esterne	600x650x480 mm
Spessore piano	12 mm

Scheda tecnica

Peso	43 kg
Potenza Gas	8 kW