

Cod: 8462

Fry Top Griglia a Gas su mobile, piastra liscia S/90 400 x 900 x 940 h mm



Descrizione

Il Fry Top Griglia a Gas su mobile piastra liscia S/90 di Ristoattrezzature è un elemento affidabile a ingombro ridotto, pensato per soddisfare le esigenze della moderna ristorazione. 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 per avere una cottura perfetta. Apprezzato soprattutto in ristoranti, pub, paninoteche, mense o fast food, questo strumento completa la tua area di lavoro in modo pratico e funzionale, la griglia è, infatti, posta su mobile dotato di un pratico sportello. Design e funzionamento Il design del Fry Top Griglia a Gas su mobile piastra liscia S/90 di Ristoattrezzature è molto tecnico e dalle linee essenziali. Il funzionamento è facile e intuitivo. Le dimensioni esterne sono di 400x900x940 h mm con uno spessore del piano di 16 mm e un peso di 63 kg. La struttura esterna è interamente realizzata in acciaio inox per garantire durabilità nel tempo e massima igiene. La piastra singola liscia cromata in superficie misura 340x640 mm e offre un'ampia e confortevole zona di cottura. La potenza gas è di 4.8 kW. Il Fry top è montato su un comodo mobile con 1 anta sportello ed è dotato di paraspruzzi su tre lati per poter lavorare in sicurezza. La massima temperatura che si può raggiungere è di circa 270°C/280°C. Si consiglia di posizionare il Fry Top Griglia a Gas su mobile piastra liscia S/90 sotto una cappa di aspirazione che aspiri i fumi di cottura. Il Fry Top

Griglia a Gas su mobile piastra liscia S/90, inoltre, è dotato di: termocoppia di sicurezza bruciatore pilota 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 su mobile piastra liscia S/90 per ristoranti e fast food. Pulizia e manutenzione Per un corretto funzionamento del Fry Top Griglia a Gas su mobile piastra liscia S/90 si consiglia di provvedere quotidianamente, e dopo ogni utilizzo, alla pulizia di ogni sua parte. La pulizia di questa attrezzatura professionale è semplice e va rigorosamente effettuata quando le piastre si sono raffreddate. Come primo step rimuovi eventuale presenza di residui di cibo dalla piastra con una paletta poi procedi con un panno umido e un detergente delicato. Non usare spugne abrasive per evitare di rimuovere la cromatura o graffiare la piastra. Il Fry Top Griglia a Gas su mobile piastra liscia S/90 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 su mobile piastra liscia S/90 di Ristoattrezzature perché è: Prodotto 100% italiano Affidabile Robusto Pratico Sicuro. Ottimo, infine, il rapporto qualità-prezzo che ti permette di arredare la tua cucina in maniera professionale ad un costo sostenibile. Scopri tutti i dettagli del Fry Top Griglia a Gas su mobile piastra liscia S/90 sul nostro sito.

Dimensioni

Dimensioni esterne	400x900x940 mm
Dimensioni superficie di cottura	340x640 mm
Spessore piano	16 mm

Scheda tecnica

Peso	63 kg
Potenza Gas	4.8 kW