

Cod: 100290010401981

Fry top griglia elettrico professionale da banco piastra liscia 3 kW 55x45x23h cm



Descrizione

Il Fry top griglia elettrico professionale da banco di Ristoattrezzature è un elemento indispensabile in cucina, sicuro ed affidabile. Ideale per bar, ristoranti e alberghi.

Il Fry Top è un apparecchio di cottura a secco o a olio perfetto **per cuocere bistecche, hamburger, pesce o verdure** direttamente sulla piastra rovente e in grado di garantire sempre ottime prestazioni.

Completa la tua area di lavoro in modo pratico e funzionale e ottimizza tempi e spazi di lavoro affidandoti allo strumento giusto. Seleziona dal nostro catalogo online il **Fry top griglia elettrico professionale da banco** e soddisfa le tue esigenze professionali in poco spazio.

Design e funzionamento

Il Fry top griglia elettrico professionale da banco per fast food ha un design **molto tecnico**.

Linee essenziali e pulite ne favoriscono il **funzionamento: facile e intuitivo**.

Le **dimensioni esterne** sono di **550x450x230 mm**, la superficie di cottura liscia è di **548x350 mm** (ampia e confortevole) e ha un peso pari a 17 kg. L'alimentazione è elettrica e la **potenza è di 3 kW con un voltaggio di 230 V**.

La **struttura esterna** è interamente realizzata in **acciaio inox** così come la piastra disposta sopra i bruciatori che garantiscono un'elevata temperatura. Nella parte frontale trovi una **manopola di accensione** che permette di regolare la temperatura da **0° C a 300° C** e lungo i tre lati trovi paraspruzzi per poter lavorare in sicurezza.

Il **Fry top griglia elettrico professionale da banco** per pub è dotato, inoltre, di un **cassetto frontale per raccogliere i residui di cottura** ed è facilmente estraibile e igienizzabile.

Si consiglia di **posizionare l'attrezzatura su un piano dritto e mantenere una ventilazione opportuna** nel locale di installazione e funzionamento.

Scegli di ottimizzare i tempi di preparazione dei tuoi piatti con il **Fry top griglia elettrico professionale da banco** per ristoranti e fast food.

Pulizia e manutenzione

Per un corretto funzionamento e una maggiore durabilità è necessario provvedere quotidianamente alla pulizia del **Fry top griglia elettrico professionale da banco**.

Tale operazione va effettuata quando le **piastre** si sono **raffreddate**. Inizia con il rimuovere eventuali residui di cibo con l'aiuto di una paletta e poi lava con panno morbido e detergente delicato.

Svuota il cassetto per la raccolta dei grassi e lava anch'esso **con cura ed attenzione**. 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 elettrico professionale da banco** per la tua cucina professionale e avrai un prodotto **affidabile, robusto, pratico, sicuro e veloce**. Il supporto ideale per ottenere ottime prestazioni in cucina.

Ne completano le caratteristiche un **ottimo rapporto qualità-prezzo**. **Scopri tutti i dettagli del Fry top griglia elettrico professionale da banco sul nostro sito** e completa la tua area di lavoro con gli optional disponibili.

Dimensioni

Dimensioni esterne	550x450x230 mm
Dimensioni superficie di cottura	548x350 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Peso	17 kg
Potenza Elettrica	3 kW
Voltaggio	230 V