

Cod: 10029001691982

**Fry top griglia elettrico professionale da banco piastra liscia 4.4 kW
73x50x23h cm**



Descrizione

Fry top griglia elettrico professionale da banco Ristoattrezzature progettato per assicurare la cottura ideale degli alimenti e garantire ottime prestazioni.

Il Fry top professionale è ideale per completare la tua area di lavoro in cucina in modo pratico e funzionale. **Indispensabile, sicuro e affidabile.** Particolarmente apprezzato in **ristoranti, pub, paninoteche, mense o fast food.**

Le sue caratteristiche tecniche e fisiche rispettano gli standard del settore ed assicurano una **ideale cottura di bistecche, hamburger, pesce o verdure.**

Design e funzionamento

La **struttura esterna del fry top griglia elettrico professionale da banco** per pub è realizzata completamente **in acciaio inox.** Materiale prezioso in una cucina professionale per le sue

caratteristiche di:

- **Robustezza**
- **Igienicità**
- **Resistenza**
- **Durabilità**
- **Facilità di pulizia.**

Il design è minimal per garantire un funzionamento semplice e intuitivo. **Sul pannello frontale trovi tasto di accensione e termostato per la regolazione della temperatura** (da 50° a 300°C). **Facile da installare**, il fry top può essere poggiato e spostato ovunque tu voglia.

Assicura la corretta ventilazione alla tua cucina e disponi preferibilmente il tuo fry top sotto una cappa di aspirazione e non avrai problemi di fumo in eccesso.

Le dimensioni esterne sono di **730x500x230 mm** con una **superficie di cottura** ampia e confortevole di **727x400 mm**. La potenza Elettrica è di 4.4 kW per un voltaggio pari a 230 V. 24 kg di peso. Sotto il piano di cottura trovi una pratica vaschetta raccogli grasso e 4 piedini in gomma ne assicurano stabilità durante l'uso.

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 del **fry top griglia elettrico professionale da banco** si raccomanda di provvedere ad una pulizia quotidiana e, rigorosamente, dopo ogni utilizzo. Garantirai in poche mosse un uso corretto e duraturo di quest'attrezzatura.

La pulizia è semplice e veloce: rimuovi la presenza di residui di cibo dalla piastra con una paletta poi procedi con un panno umido e un detergente delicato. **Evita l'uso di spugne abrasive o prodotti aggressivi** per non rimuovere la cromatura o graffiare la piastra.

Il **fry top**, inoltre, è dotato di un cassetto per la raccolta del grasso in eccesso che deve essere pulito di frequente e in modo accurato.

Perché è il prodotto che fa per te

Pratico, funzionale, affidabile ed efficiente il fry top per ristoranti è l'alleato perfetto in una cucina professionale. Scegli l'attrezzatura ideale per le tue esigenze e assicura massimo comfort durante la cottura.

Con questo prezioso strumento di lavoro otterrai grigliate perfette, con o senza olio. La sua robustezza è garanzia di resistenza e durevolezza.

Scopri sul nostro sito gli optional che possono completare il tuo spazio di lavoro e **controlla tutti i dettagli nella scheda tecnica del prodotto.**

Dimensioni

Dimensioni esterne	730x500x230 mm
Dimensioni superficie di cottura	727x400 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Peso	24 kg
Potenza Elettrica	4.4 kW
Voltaggio	230 V