

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 i

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