

Cod: 100290060401981

## Fry top griglia elettrico professionale da banco piastra 1/2 liscia 1/2 rigata 3 kW 55x45x23h cm



### Descrizione

Fry top griglia elettrica professionale da appoggio per ristoranti è uno strumento di lavoro ideato per la cottura di verdure, carne e pesce alla griglia. Il top, con la sua struttura in acciaio inox e una ampia piastra, è una griglia ad uso professionale che può essere montata praticamente su banco da lavoro. Utilizzala per le tue specialità grigliate ed esalta il gusto delle tue ricette, affidandoti alla sua cottura perfetta. Design e funzionamento Il design del nostro Fry top griglia elettrica professionale da appoggio è compatto e lineare. Le sue dimensioni contenute 550x450x230 mm lo rendono facilmente collocabile in qualsiasi area di lavoro. Il piano cottura è per metà liscio e per metà rigato offrendoti l'opportunità di scegliere due tipi di cotture. Le dimensioni delle griglie sono di 548x350x8 mm, con bordi antiscivolamento su tutti i lati. Questa costruzione permette di cuocere perfettamente le pietanze alla griglia e di convogliare i grassi nell'apposito foro. Il grasso sciolto durante la cottura rifluisce in una coppa di raccoglimento e, quindi, nel cassetto raccogli grasso sottostante. Il cassetto è estraibile e può essere pulito facilmente. La preparazione dei cibi avviene per mezzo della piastra liscia e rigata che è posta sopra i bruciatori, i quali assicurano un'elevata temperatura. La piastra riscaldante viene regolata tramite termostato: scegli la gradazione desiderata attraverso la manopola posta anteriormente. Il

controllo della temperatura è automatico. Una spia indica la fine della cottura. L'alimentazione è elettrica, il Frytop griglia elettrica professionale da appoggio è, infatti, dotato di spina Shuko con potenza di 3 kW per un voltaggio di 230 V. Complessivamente pesa solo 17 kg confermandosi come una attrezzatura da cucina davvero pratica. Pulizia e manutenzione La pulizia regolare della piastra è fondamentale per assicurare il massimo delle prestazioni. Questa non va mai effettuata con detersivi contenenti: sabbia o soda caustica, acidi o cloruri che intaccano la superficie. Frytop griglia elettrica professionale da appoggio va pulito utilizzando un panno umido con detersivo non abrasivo e asciugando le superfici con un panno asciutto. Facile da usare e pulire, questa griglia elettrica si rivela particolarmente comoda e versatile in cucina come a casa. Anche il cassetto frontale, che contiene i resti della cottura, è facilmente estraibile e igienizzabile. Perché è il prodotto che fa per te Le griglie elettriche Ristoattrezzature rispettano tutte le normative del settore: EN 55014-1: 2006+A1: 2009+A2: 2011; EN 61000-3-2: 2014; EN61000-3-3:2013; EN55014-2: 2015. Acquistando Fry top griglia elettrica professionale da appoggio porterai nella tua cucina professionale un prodotto di qualità sicuro al 100%. Potrai cuocere le tue pietanze con o senza olio, ottenendo cotture perfette senza produrre tutto il fumo delle griglie tradizionali. Non solo, tra i vantaggi di acquistare on line Frytop griglia elettrica professionale per ristoranti c'è la sua versatilità di utilizzo. Le dimensioni e il peso contenuti ne consentono anche un impiego domestico. I comodi piedini in gomma si adeguano a qualsiasi superficie assicurando massima stabilità. Scopri tutti i dettagli nella scheda prodotto e consulta il sito per completare la tua cucina professionale.

## Dimensioni

Dimensioni esterne	550x450x230 mm
Dimensioni griglie	548x350x8 mm
Dimensioni superficie di cottura	548x350 mm

## Scheda tecnica

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