

Cod: 10029006691982

Fry top griglia elettrico professionale da banco piastra 1/2 liscia 1/2 rigata 4.4 kW 73x50x23h cm



Descrizione

Acquista **Fry top griglia elettrica professionale da banco** per la cottura di verdure, carne e pesce alla griglia. Il top è dotato di una **struttura in acciaio inox** e di una **piastra resistente e performante**, ideali per l'impiego nelle cucine professionali.

Progettato per essere montato su banco da lavoro **Fry top griglia elettrica professionale da banco** è lo strumento ideale per le tue specialità grigliate. La cottura alla griglia preserva tutto il gusto e le proprietà dei cibi, confermandosi come una delle cucine più salutari. **Affida le tue ricette alla qualità dei prodotti Ristoattrezzature.**

Design e funzionamento

Fry top griglia elettrica professionale da banco per ristoranti ha un design compatto e lineare, l'aspetto funzionale assicura eleganza e professionalità in cucina.

Le sue **dimensioni sono 730x500x230** per un peso di 24 kg. Il **piano cottura è per metà liscio e per metà rigato**, a seconda delle necessità potrai decidere se conferire o meno le tipiche striature della griglia al tuo piatto! La **superficie di cottura misura 727x400mm**, con bordi antiscivolo su tutti i lati che assicurano la cottura perfetta delle pietanze.

Il grasso residuo confluisce in una coppa di raccoglimento e, da qui, nel **cassetto raccogli grasso** posto in basso. Il cassetto è **estraibile** e può essere pulito facilmente.

La cottura dei cibi avviene sulla **piastra liscia / rigata che è fissata sopra i bruciatori**, grazie ai quali si raggiunge un'elevata **temperatura**. Quest'ultima può essere **regolata tramite termostato**: la gradazione desiderata si può selezionare attraverso l'apposita manopola. Il **controllo della temperatura è automatico**. **Una spia indica la fine della cottura**.

L'alimentazione è elettrica, il **Fry top griglia elettrica professionale da banco** è, infatti, **dotato di spina Shuko con potenza di 4.4 kW** per un voltaggio di 230 V.

Pulizia e manutenzione

La **piastra necessita di una pulizia regolare** che ne preservi le prestazioni. Questa **non va mai effettuata con detersivi contenenti: sabbia o soda caustica, acidi o cloruri che intaccano la superficie**.

Fry top griglia elettrica professionale da banco per ristoranti va pulito impiegando semplicemente un **panno umido con detersivo non abrasivo**. Alla fine, il prodotto va asciugato con un panno asciutto.

Facile da usare e pulire, questa griglia elettrica da cucina professionale è pratica e versatile: ogni sua parte è facilmente igienizzabile, anche il **cassetto frontale**, che contiene i resti della cottura, si estrae e si lava con semplicità.

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.

Fry top griglia elettrica professionale da banco è un'attrezzatura da cucina di qualità, realizzato con **acciaio inox resistente e sicuro al 100%**.

A differenza di altri strumenti di cottura, Fry top **riduce l'emissione di fumo nell'aria** permettendoti di ottenere piatti perfetti anche senza l'impiego di olio.

Non solo, questa griglia elettrica **può essere destinata anche all'uso domestico**. Basterà collocare l'attrezzatura su un ripiano: i pratici piedini in gomma si adeguano a qualsiasi superficie assicurando massima stabilità.

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