

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. Affidare 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 antiscivolamento 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