

Cod: 10030001701983

## Fry top griglia a gas professionale da banco piastra liscia 9.4 kW 55x50x40h cm



### Descrizione

Fry top griglia a gas professionale da banco con piastra liscia è l'attrezzatura per ristorazione perfetta per cuocere carne, pesce e verdura alla griglia. Pratica da installare, si adegua facilmente alle diverse aree di lavoro. Sceglila anche per la sua modularità: potrai poggiarla su banco da lavoro o mobili aperti, oppure su vani chiusi da portine. Efficiente e funzionale, Fry top griglia è progettata in ogni dettaglio per essere il supporto perfetto in cucine professionali. Design e funzionamento Di forma rettangolare, dal design compatto, la nostra griglia liscia professionale misura solo 550x500x400h mm per una dimensione delle superfici di cottura di 548x350 mm. Il peso complessivo è di 19,4 kg. I bordi antiscivolamento su tutti i lati permettono di lavorare rapidamente e di cuocere ottimamente i cibi, convogliando i grassi nell'apposito foro di scarico. La struttura è realizzata in acciaio inox AISI 304 di qualità con un ottimo spessore, che consente un isolamento termico affidabile. Nella parte superiore troviamo una griglia per i fumi, mentre nella parte anteriore sono montate le manopole in plastica termoisolante che permettono la regolazione dei bruciatori sottostanti. Il cassetto raccogli residui di cottura è pratico da aprire e facilita le operazioni di pulizia dell'attrezzatura. L'alimentazione è a gas con una potenza di 9.4 kW Pulizia e manutenzione L'acciaio inox è garanzia di pulizia ed igiene, come la normativa

richiede per la ristorazione professionale. I nostri prodotti sono realizzati nel rispetto di tutti gli standard qualitativi ed il design favorisce le operazioni di igienizzazione. Fry top griglia a gas professionale da banco con piastra liscia è un'attrezzatura che richiede grande attenzione, lo sporco causato dalla cottura può essere particolarmente ostinato. Sull'acciaio è assolutamente vietato utilizzare detergenti contenenti: sabbia o soda caustica, acidioppure cloruri che andrebbero a intaccarne la superficie. il prodotto dovrà essere pulito a fine giornata utilizzando un panno umido con detersivo non abrasivo e asciugato utilizzando solo un panno asciutto. Perché è il prodotto che fa per te Professionale ed adatta ad un uso intensivo, la nostra griglia da banco liscia è realizzata solo con materiali pregiati e robusti. Assicura prestazioni elevate raggiungendo alte temperature in breve tempo e l'accensione è piezoelettrica. Pratica e utilissima la vaschetta raccogli olio di cottura che permette di gestire al meglio lo scarico dei grassi. Questa griglia, inoltre, è accessoriabile: può essere installata sia a metano che a gpl. Scegli solo il massimo per la tua cucina professionale, affidati all'esperienza di Ristoattrezzature e acquista on line un'attrezzatura sicura, resistente e performante. Completa il tuo spazio di lavoro con i banchi e gli optional.

## Dimensioni

Dimensioni esterne	550x500x400 mm
Dimensioni superficie di cottura	548x350 mm

## Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Peso	19.4 kg
Potenza Gas	9.4 kW