

Cod: 5595

Fry Top Griglia a Gas su mobile, piastra 1/2 rigata 1/2 liscia S/70 800 x 730 x 930 h mm



Descrizione

Fry top griglia a gas su mobile è l'attrezzatura professionale ideale per la cottura di carne, pesce e verdure alla griglia. La griglia è dotata di struttura in acciaio inox 430 con piastra in acciaio inox AISI 304 completa di mobile. Questa configurazione rende il fry top a gas professionale una postazione di lavoro completa. Ideale anche in cucine di ridotte dimensioni, il prodotto assicura versatilità e praticità d'uso. Acquistandolo ti assicurerai una griglia a gas robusta e durevole.

Design e funzionamento Il design del Fry Top Griglia a Gas su mobile, piastra 1/2 rigata 1/2 liscia S/70 è funzionale ed essenziale. Misura 800 x 730 x 930 h mm e pesa 81 kg. Come da normativa, il fry top è pensato per essere facile da pulire: superfici lisce e spigoli interni arrotondati. La piastra a gas per ristorazione è per metà liscia e per metà rigata per cui si presta a vari tipi di preparazione. Ognuna delle piastre è attivabile singolarmente ed assicura una diffusione del calore uniforme per una cottura perfetta. La superficie di cottura è di 730x500 mm ed è progettata in modo da consentire una corretta espulsione dei grassi di cottura. I bordi antiscivolamento garantiscono massima sicurezza durante l'uso e convogliano i liquidi verso il pratico foro. La coppa di raccoglimento permette di raccogliere i residui nel vassoio raccogli grasso sottostante. Questo elemento è estraibile e andrà igienizzato dopo ogni uso. La griglia è

montata su un mobile chiuso da due pratiche ante con maniglia ergonomica. I vani possono essere usati per stipare attrezzature, guadagnando spazio e rendendo il lavoro più fluido. Il funzionamento della nostra Fry top griglia a gas su mobile dipende all'attivazione dei bruciatori posti sotto le piastre. La regolazione della temperatura avviene attraverso termostato usando le manopole anteriori. Grazie ad un sistema di controllo della temperatura automatico è possibile monitorare la cottura in totale sicurezza. L'alimentazione è a gas con una potenza di 9.7 kW mentre lo spessore del piano è di 16 mm. Pulizia e manutenzione Dopo ogni uso è fondamentale pulire nel dettaglio tutte le parti del Fry Top Griglia a Gas su mobile, piastra 1/2 rigata 1/2 liscia S/70. L'igienizzazione della macchina richiede l'impiego di: un panno umido un detersivo non abrasivo. Il vassoio raccogli grasso, che contiene i resti della cottura, andrà estratto e igienizzato, così come la coppa di raccolta dei grassi. Al termine dell'operazione, asciugare la piastra con un panno asciutto. Da evitare assolutamente l'uso di detersivi contenenti: sabbia o soda caustica, acidi o cloruri, sostanze che rovinerebbero il film protettivo dell'acciaio inox. Perché è il prodotto che fa per te Fry Top Griglia a Gas su mobile, piastra 1/2 rigata 1/2 liscia S/70 è la soluzione pratica e conveniente per arredare la tua cucina professionale. Il mobile sottostante permette di installare facilmente il prodotto senza bisogno di banco d'appoggio. I comodi piedini regolabili in gomma si adeguano a qualsiasi superficie assicurando massima stabilità. Il vano sottostante ti permetterà di conservare strumenti da lavoro e prodotti, ottimizzando tempi e modalità di lavoro. L'alimentazione a gas è uno dei vantaggi di Frytop griglia professionale con mobile: consente di risparmiare in bolletta ed avere prestazioni elevate nel tempo. Le griglie a gas Ristoattrezzature rispettano le normative di settore: EN 55014-1: 2006+A1: 2009+A2: 2011; EN 61000-3-2: 2014; EN61000-3-3:2013; EN55014-2: 2015. Potrai cuocere le tue pietanze in totale sicurezza garantendo piatti salubri e cotture perfette, senza eccessiva produzione di fumo. Scopri tutti i dettagli nella scheda prodotto e consulta il servizio clienti per avere supporto nella progettazione della tua cucina professionale.

Dimensioni

Dimensioni esterne	800x730x930 mm
Dimensioni superficie di cottura	730x500 mm
Spessore piano	16 mm

Scheda tecnica

Peso	81 kg
Potenza Gas	9.7 kW