

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 |