

Cod: 5593

Fry Top Griglia a Gas su mobile, piastra rigata S/70 400 x 730 x 970 h mm



Descrizione

Affidabilità, praticità e sicurezza. Il Fry Top Griglia a Gas su mobile per pub e ristoranti è l'attrezzatura professionale ideale per offrire elevate prestazioni nel tempo.

Ideale per la cottura di carne, pesce e verdure, **è uno strumento apprezzato soprattutto in ristoranti, pub, paninoteche, mense o fast food.**

Scegli il Fry Top Griglia a Gas su mobile con piastra rigata per il tuo ristorante e garantisci qualità e rapidità in cottura. **Completa la tua area di lavoro in modo pratico e funzionale** con gli optional disponibili a catalogo.

Design e funzionamento

Il design del Fry Top Griglia a Gas su mobile per fast food è **compatto, lineare ed essenziale.** Assicurati la libertà di collocare l'attrezzatura professionale ovunque tu voglia ottenendo una linea organizzata che ti assicuri un lavoro fluido.

Le **dimensioni esterne** sono di **400x730x970 mm**, la superficie di cottura è **340x500 mm** con uno spessore del piano pari a 16 mm.

L'**alimentazione è a gas** e la potenza è pari a 4.7 kW per una cottura omogenea che assicuri piatti sempre cotti perfettamente.

La **costruzione del Fry Top Griglia a Gas è in acciaio inox** per offrire resistenza, igiene e durabilità. La **piastra rigata**, inoltre, garantisce con le sue dimensioni uno spazio ampio per grigliare e aggiunge carattere ai tuoi piatti con le tipiche scanalature che caratterizzano la piastra. Puoi regolare facilmente la temperatura e mantenerla costante con le manopole montate nella parte anteriore.

Seleziona gli optional disponibili e completa in modo ottimale la tua attrezzatura per ristorante. Il vano inferiore, infine, offre un utile spazio di archiviazione in più, sempre utile in cucina.

Pulizia e manutenzione

La struttura del **Fry Top Griglia a Gas su mobile** è concepita per rendere facile e veloce ogni operazione di pulizia.

Si raccomanda di procedere a piastre fredde e con **panni morbidi onde evitare di rovinare la superficie del fry top**. Utilizza, inoltre, **detergenti non aggressivi che aiutino a rimuovere residui di cibo in modo delicato**.

Angoli interni arrotondati e assenza di spigoli esterni garantiscono l'esecuzione di operazioni di pulizia e manutenzione in modo approfondito e, soprattutto, sicuro. Nel vano inferiore è posto un **vassoio dedicato alla raccolta dell'olio di cottura**. Provvedi a svuotarlo con regolarità e successivamente ad igienizzarlo completamente.

Perché è il prodotto che fa per te

Fry Top Griglia a Gas su mobile piastra rigata di Ristoattrezzature ti aiuta a completare l'arredo del tuo locale in modo pratico e sicuro. Scegli la qualità e la professionalità di Ristoattrezzature e lasciati conquistare, infine, dall'**ottimo rapporto qualità-prezzo**.

La piastra a gas assicura, infatti, **praticità d'uso, consumi contenuti e bassi costi di manutenzione**.

Non solo, con la piastra a gas potrai lavorare anche in assenza di corrente e avere maggiore autonomia di installazione. **Leggi la scheda tecnica per tutti i dettagli**.

Dimensioni

Dimensioni esterne	400x730x970 mm
Dimensioni superficie di cottura	340x500 mm
Spessore piano	16 mm

Scheda tecnica

Peso	58 kg
Potenza Gas	4.7 kW