

Cod: 5599

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



### Descrizione

In una cucina professionale, diverse sono le attrezzature capaci di migliorare il lavoro ottimizzandone tempi e costi. Il fry top è una di queste: un'attrezzatura professionale paragonabile ad una griglia, singola o doppia, che viene utilizzata per cuocere e rosolare carne, pesce o verdure. Il fry top griglia a gas su mobile piastra rigata S/70 di Ristoattrezzature è un prodotto versatile, sicuro e robusto. Ideale per soddisfare le esigenze della moderna ristorazione, molto apprezzato in ristoranti, pub, paninoteche, mense o fast food. Affidati allo strumento giusto in cucina e assicura ai tuoi clienti sempre prestazioni di qualità completando la tua area di lavoro in modo pratico e funzionale. Design e funzionamento Il fry top griglia a gas su mobile piastra rigata S/70 di Ristoattrezzature ha un design tecnico ed essenziale per assecondare le esigenze del professionista del settore e garantire un lavoro pratico e veloce. Il suo funzionamento è, infatti, facile e intuitivo. L'alimentazione è a gas e la potenza è di 9.7 kW. Si compone di una termocoppia di sicurezza e un accenditore con piezo. Le dimensioni esterne della struttura sono di 800x730x930 mm ed è interamente realizzata in acciaio inox per garantire durabilità nel tempo e massima igiene, fondamentale in cucina. La piastra di cottura rigata in superficie ha uno spessore di 16 mm. Il fry top di Ristoattrezzature è allestito su un pratico mobile con 2 ante, ideale per riporre l'occorrente per la preparazione dei piatti e rendere più fluido il lavoro. La

griglia professionale è dotata di: un pratico paraspruzzi montato sui tre lati una vaschetta estraibile per raccogliere e rimuovere lo sporco 4 piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Provalo nella tua cucina ed assicurati sempre grigliate perfette. Pulizia e manutenzione Il fry top griglia a Gas su mobile piastra rigata S/70 per ristoranti e fast food è facile da spostare e da pulire. Si consiglia un intervento quotidiano e, rigorosamente, dopo ogni utilizzo. Inizia con la rimozione di residui di cibo dalla piastra (raffreddata) con una paletta poi procedi con un panno umido e un detergente delicato. Evita l'uso di spugne abrasive per non rimuovere la cromatura o rischiare di graffiare la piastra. Il fry top griglia a gas professionale è dotato di un cassetto per la raccolta del grasso posto sotto la piastra e deve essere pulito di frequente e in modo accurato. Assicura alla tua cucina professionale la massima pulizia e igiene in poche mosse. Perché è il prodotto che fa per te Il fry top griglia a gas su mobile piastra rigata S/70 di Ristoattrezzature è la scelta ideale in cucina: Affidabile Robusto Pratico Versatile. Ottimo, infine, il rapporto qualità-prezzo. Sfoglia il catalogo online e completa il fry top con utili optional. Leggi la scheda tecnica e concludi l'acquisto in pochi click.

## Dimensioni

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

## Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Peso	81 kg
Potenza Gas	9.7 kW