

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