

Cod: 5632

Fry Top Griglia a Gas su mobile, piastra liscia S/90 800 x 900 x 940 h mm



Descrizione

Il fry top è un must have in tutte le cucine professionali. **Moderna, versatile e sicura** è un'attrezzatura professionale che lascia intendere nel nome la sua peculiarità, quella di "friggere" su un piano. Si contraddistingue, infatti, per l'elevata temperatura che riesce a raggiungere grigliando le pietanze velocemente.

Particolarmente **apprezzata in fast food, paninoteche, pub e ristoranti**, questa griglia aiuta a ridurre i tempi di cottura di carne, pesce e verdure sostituendosi gradualmente alla classica piastra. Completa la tua area di lavoro in modo pratico e funzionale con il **fry top griglia a gas su mobile piastra liscia**.

Scegli di migliorare il lavoro in cucina e mantenere alte le prestazioni affidandoti alla professionalità e alla qualità di Ristoattrezzature.

Design e funzionamento

Il fry top griglia a gas su mobile piastra liscia si contraddistingue per il **design tecnico e**

funzionale ed è costituito da una **piastra liscia**. Ideale per la cottura di pesce porzionato o verdure, lasciando la superficie dell'alimento perfettamente cotto e senza striature.

La **struttura esterna** è **realizzata in acciaio inox**: perfetto in cucina per garantire durabilità nel tempo e massima igiene. **La piastra liscia in superficie presenta un'ampia e confortevole zona di cottura** riscaldata a gas. Il **fry top griglia a gas su mobile piastra liscia**, infatti, si caratterizza per un'elevata potenza riscaldante che permette alla temperatura di aumentare in modo veloce. **La potenza del gas è pari a 9.7 kW**.

La cottura avviene per contatto, posizionando gli alimenti sulla piastra anche senza l'utilizzo di olio. Inoltre, tutti i fry top sono **leggermente inclinati verso l'operatore** per favorire la colatura sulla canaletta del grasso.

Le **dimensioni esterne** sono di **800x900x940 mm** mentre lo spessore del piano è di 16 mm per un peso di 138 kg. Sfrutta, infine, lo **spazio di archiviazione disponibile sotto il piano** a cui accedere tramite 2 pratiche ante a sportello.

Scegli di ottimizzare i tempi di preparazione dei tuoi piatti con il **fry top griglia a gas su mobile piastra liscia** per ristoranti e fast food.

Pulizia e manutenzione

La pulizia del **fry top griglia a gas su mobile piastra liscia** è veramente pratica e veloce ma attenzione a usare gli strumenti adeguati. Il rischio è quello di danneggiare irreversibilmente l'apparecchiatura professionale.

La piastra va pulita con un panno umido e un detergente delicato. Successivamente basterà accendere il fry top per qualche minuto e far asciugare la superficie a dovere. Infine, lubrificare con un sottile strato di olio alimentare.

È vietato l'utilizzo di pagliette abrasive, oggetti appuntiti o prodotti chimici contenenti cloro.

Un altro elemento da tenere pulito è il **cassetto di raccolta dei grassi** che va svuotato e ripulito costantemente da grasso, olio e residui alimentari.

Assicura alla tua cucina professionale la massima pulizia e igiene in poche mosse.

Perché è il prodotto che fa per te

L'uso del **fry top griglia a gas su mobile piastra liscia** è indispensabile in cucina perché permette di realizzare ricette sane, gustose e salutari in poco tempo. Parliamo di **un'attrezzatura professionale versatile e a bassa emissione di fumi**. Affidabile, pratica e sicura.

Da non sottovalutare, infine, l'ottimo rapporto qualità-prezzo. **Scopri tutti dettagli tecnici del prodotto sul nostro sito** e seleziona l'attrezzatura più adatta alle tue esigenze professionali.

Dimensioni



Dimensioni esterne	800x900x940 mm
Spessore piano	16 mm

Scheda tecnica

Peso	138 kg
Potenza Gas	9.7 kW