

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