

Kabeljau: 6859

Fry Top Gasgrill Arbeitsplatte, 2/3 glatt 1/3 Rillenplatte 730 x 550 x 400 h mm



Beschreibung

Sicherheit, Zuverlässigkeit und Vielseitigkeit. Der Theken-Gasgrill Fry Top 2/3 glatt 1/3 Rillenplatte für die Gastronomie ist die ideale professionelle Ausstattung zur Vervollständigung Ihrer Küchenmöbel. Verbessern Sie Ihren Arbeitsplatz und vereinfachen Sie den Kochvorgang mit einem **Produkt, das auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist.**

Der **2/3 glatte 1/3 geriffelte Gasgrill** von Ristoattrezzature ist ein professionelles Gerät zum Garen von Speisen wie Steaks, Burgern, Fisch oder Gemüse. Die Speisen kommen direkt mit der heißen Platte in Berührung und werden in wenigen Minuten perfekt gegart.

Besonders beliebt ist der Einsatz in Kneipen, Restaurants, Sandwich-Läden und sogar in kleinen Schnellrestaurants. Er garantiert stets einen schnellen Service und eine hervorragende Leistung.

Aufbau und Funktionsweise

Das **Design des 2/3 glatten 1/3 gerippten Gasgrills** von Ristoattrezzature ist **funktionell und**

essentiell. Er kann sowohl in der Küche als auch im Wohnzimmer aufgestellt werden und passt sich perfekt an jeden Einrichtungsstil an.

Seine **Bedienung ist einfach und intuitiv** und er wird mit Gas betrieben. Die Leistung beträgt 9,4 kW. Die Zündung erfolgt piezoelektrisch und die Temperatur lässt sich dank zweier Knöpfe auf der Vorderseite leicht einstellen. Die **Außenmaße** betragen **730x550x400 mm** und die Dicke der Platte 8 mm bei einem Gesamtgewicht von 20 kg. **Kompaktheit und Professionalität in einem einzigen Produkt.**

Die **Konstruktion besteht aus rostfreiem Stahl:** robust, hygienisch und widerstandsfähig. **Die Platte hat ein doppeltes Design: 2/3 glatt und 1/3 gerippt auf der Oberfläche, um verschiedene Kochzonen für unterschiedliche Speisen zu gewährleisten.**

Die **Fry Top Gasgrillplatte 2/3 glatt 1/3 gerillt** für Restaurants ist ideal für das Garen von Gemüse, Fleisch oder Fisch.

Optimieren Sie die Zubereitungszeit Ihrer Gerichte, indem Sie sich auf die Qualität und Professionalität von Ristoattrezzature verlassen.

Reinigung und Pflege

Garantieren Sie die Langlebigkeit Ihrer professionellen Ausrüstung durch tägliche Reinigung.

Die **Reinigung des Fry Top Gasgrills 2/3 glatte 1/3 gerillte Platte** ist sehr einfach. Verwenden Sie ausschließlich kalte Platten und achten Sie darauf, dass Sie vor dem Start alle Speisereste von der Platte entfernen.

Mit einem **feuchten Tuch** und einem **milden Küchenreiniger** vorgehen, um zu vermeiden, dass das Chrom entfernt oder die Platte zerkratzt wird.

Der Ristoattrezzature **Gasgrill 2/3 glatt 1/3 gerillt** ist schließlich mit einer Fettauffangschublade ausgestattet, die häufig und gründlich gereinigt werden muss, um maximale Hygiene zu gewährleisten.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Wählen Sie unseren **Fry Top Gasgrill Arbeitsplatte 2/3 glatt 1/3 Rillenplatte** für Ihr Restaurant und garantieren Sie den idealen Garpunkt für Ihre Speisen in kurzer Zeit.

Reduzieren Sie die Arbeitszeit und den Platzbedarf mit einem sicheren und effizienten Profi-Gerät, bei dem Sie zwischen zwei Kochmodi wählen können. Die Liebe zum Detail und die Sorgfalt bei der Auswahl der Materialien machen die Fry Top zu einer idealen Wahl mit einem **hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis.**

Vervollständigen Sie Ihren Arbeitsbereich auf funktionelle Weise und wählen Sie unter den **verfügbaren Optionen** diejenige aus, die am besten zu Ihren beruflichen Anforderungen passt.

Lesen Sie das technische Datenblatt, um mehr darüber zu erfahren.

Abmessungen

Dimensioni esterne	730x550x400 mm
Dimensioni superficie di cottura	725x400 mm
Spessore piano	8 mm

Datenblatt

Alimentazione	Gas
Peso	20 kg
Potenza Gas	9,4 kW