

Kabeljau: 6763

**Fry Top Gasgrill, glatte Platte 730 x 550 x 400 h mm**



## Beschreibung

Wenn Sie über die Gestaltung Ihrer Restaurantküche nachdenken, darf ein professionelles Gerät nicht fehlen: die Frittierplatte. Es sind verschiedene Modelle und Größen erhältlich.

Ristoattrezzature bietet in seinem Katalog die professionelle **Theken-Gasfritteuse** für kleine und mittlere Betriebe an. Sie erleichtert Ihnen die Arbeit und garantiert stets eine hohe Leistung in der Küche.

Dieses vielseitige, sichere und widerstandsfähige Produkt **eignet sich besonders für Restaurants, Kantinen, Kneipen und Schnellimbissbetriebe**. Lassen Sie uns gemeinsam seine technischen Eigenschaften entdecken.

## Design und Funktionsweise

Das **Design der Gasgrillplatte** von Ristoattrezzature ist **diskret und essentiell**. Die **Außenmaße** betragen **730x550x400 mm** und die Dicke der Platte beträgt beeindruckende 8 mm. Eine kompakte Lösung mit einer **glatten Chromoberfläche**, die in jedem Gastronomiebereich

eingesetzt werden kann.

Die **Struktur ist vollständig aus Edelstahl gefertigt**: ein ideales Material, um maximale Hygiene und Robustheit zu gewährleisten. 4 Füße an der Basis vervollständigen die Struktur und garantieren Stabilität und Sicherheit.

Die Funktion besteht darin, das optimale Garen von Fleisch, Fisch und/oder Gemüse zu gewährleisten. Legen Sie das Grillgut direkt auf den heißen Grill und warten Sie ein paar Minuten pro Seite. So erhalten Sie **in kürzester Zeit schmackhafte Speisen**.

Die Bratplatte wird mit Gas betrieben und ist sehr einfach zu bedienen. Unsere professionellen Geräte sind **mit einem Sicherheitsthermoelement und einer Piezo-Zündung ausgestattet**. Die Gasleistung beträgt 9,4 kW. Dank des praktischen Thermostatventils können Sie die Temperatur je nach den zuzubereitenden Speisen einstellen.

Entscheiden Sie sich für eine schnellere Zubereitung Ihrer Gerichte mit dem **Fry Top Gasgrill** für Restaurants und Schnellimbisse.

## Reinigung und Wartung

In einer professionellen Küche ist es von größter Bedeutung, die richtige Ausrüstung zu wählen, die maximale Hygiene garantiert. Pflegen Sie Ihre Geräte mit einer gründlichen täglichen Reinigung.

Der **Theken-Gasgrill** für Restaurants lässt sich schnell und einfach reinigen. Warten Sie zunächst, bis die Platten abgekühlt sind, und entfernen Sie dann alle Speisereste.

Dann einfach mit einem milden oder natürlichen Reinigungsmittel und einem weichen Tuch vorgehen. So reinigen Sie gründlich, ohne die Oberfläche zu zerkratzen.

**Vergessen Sie nicht, die Fettauffangschublade am Boden regelmäßig zu leeren und zu reinigen.**

## Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Entscheiden Sie sich für den **Gasgrill Fry Top** von Ristoattrezzature, um die Sicherheit in Ihrer Küche zu gewährleisten:

- **Verlässlichkeit**
- **Robustheit**
- **Zweckmäßigkeit**
- **Vielseitigkeit**
- **Sicherheit.**

**Hervorragendes Preis-/Leistungsverhältnis** und geringer Verbrauch durch die Gasversorgung, die eine nachhaltige intensive Nutzung ermöglicht. Vervollständigen Sie Ihren Arbeitsbereich optimal und wählen Sie aus den verfügbaren Optionen die Lieferung und Installation von Flüssiggasdüsen. Informieren Sie sich über **alle Details auf unserer Website**.

## Abmessungen

Dimensioni esterne	730x550x400 mm
Spessore piano	8 mm

### Datenblatt

Alimentazione	Gas
Peso	20 kg
Potenza Gas	9,4 kW