

Kabeljau: 8408

Fry Top Gasgrill Arbeitsplatte, glatte Platte 600 x 650 x 480 h mm



Beschreibung

In einer professionellen Küche gibt es mehrere Geräte, die die Arbeit erleichtern und beschleunigen können. Der **Gas Fry Top Grill** von Ristoattrezzature ist eines dieser Geräte.

Als unverzichtbares Element in der Küche, sicher und zuverlässig, ist der Fry Top für das Garen von Lebensmitteln wie Steaks, Hamburgern, Fisch oder Gemüse bestimmt, die direkt auf die heiße Platte gelegt werden, und ist immer in der Lage, ausgezeichnete Leistungen zu garantieren.

Besonders beliebt in Restaurants, Kneipen, Sandwich-Läden, Kantinen oder Fast-Food-Läden, macht dieser Grill seine Vielseitigkeit zu seiner Stärke.

Vervollständigen Sie Ihren Arbeitsbereich auf praktische und funktionelle Weise, indem Sie Ihr individuelles Produkt aus dem Online-Katalog auswählen. Der **Fry Top Gasgrill** für Restaurants könnte **auch in kleinen Räumen das Richtige** sein.

Design und Funktion

Das **Design des Ristoattrezzature Gasgrills Fry Top** ist **technisch und essentiell** und seine **Bedienung ist einfach und intuitiv**. Die **Außenmaße** betragen **600x650x480 mm** bei einer Plattenstärke von 12 mm und einem Gewicht von 43 kg.

Die **äußere Struktur** besteht vollständig **aus robustem Edelstahl**: perfekt für den Einsatz in der Küche, um Haltbarkeit und maximale Hygiene zu gewährleisten. **Die glatte, verchromte Oberfläche verfügt über 2 Kochzonen**.

Der **Theken-Gasgrill Fry Top** ist außerdem **mit einem Sicherheitsthermoelement, einem Zündbrenner und einem Piezozünder ausgestattet**. Der Brenner kann nicht nur mit maximaler, sondern auch mit minimaler Flamme betrieben werden. Und schließlich ist sie mit einem Thermostatventil ausgestattet, das die Temperatur begrenzt und sich perfekt an die Zubereitung selbst der empfindlichsten Speisen anpasst.

Optimieren Sie die Zubereitungszeit Ihrer Speisen mit dem **Gasgrill** für Restaurants und Schnellimbisse.

Reinigung und Wartung

Damit der **Fry Top Grill** einwandfrei funktioniert, empfehlen wir die tägliche Reinigung aller Teile.

Die **Reinigung dieses professionellen Geräts ist einfach** und sollte durchgeführt werden, wenn die Platten abgekühlt sind. Entfernen Sie zunächst mit einem feuchten Tuch **alle Speisereste** von der Grillplatte und **fahren Sie dann mit einem milden Reinigungsmittel fort**. Als Faustregel gilt, **keine Scheuerschwämme zu verwenden**, da sonst die Gefahr besteht, dass das Chrom entfernt oder die Platte zerkratzt wird.

Der **Gasgrill Fry Top** ist mit einer Fettauffangschublade ausgestattet, die regelmäßig und gründlich gereinigt werden muss.

Mit nur wenigen Handgriffen ist Ihre Profiküche **sauber und hygienisch**.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Entscheiden Sie sich für die **Gasgrillplatte** von Ristoattrezzature und Sie können sicher sein, dass Sie ein **100% italienisches Produkt** erhalten, bei dem die Details und die Auswahl der Materialien mit größter Sorgfalt erfolgen.

- **Zuverlässig**
- **Robust**
- **Praktisch**
- **Sicher.**

Optimieren Sie die Zubereitungszeit und garantieren Sie Ihrem Unternehmen Energieeinsparungen mit dem idealen Produkt. **Schließlich ist das Preis-Leistungs-Verhältnis beeindruckend.**

Wählen Sie die verfügbaren Optionen, um Ihren Arbeitsbereich nach Ihren Bedürfnissen zu vervollständigen und **entdecken Sie den Gasgrill Countertop Fry Top auf unserer Website.**

Abmessungen

Dimensioni esterne	600x650x480 mm
Spessore piano	12 mm

Datenblatt

Peso	43 kg
Potenza Gas	8 kW