

Kabeljau: 8462

Fry Top Gasgrill auf Schrank, glatte Platte S/90 400 x 900 x 940 h mm



Beschreibung

Die **Gasgrillplatte Fry Top auf glattem Plattenschrank S/90** von Ristoattrezzature ist ein zuverlässiges, platzsparendes Element, das den Anforderungen der modernen Gastronomie entspricht.

Unverzichtbar in der Küche, sicher und zuverlässig. Der Fry Top ist für die Zubereitung von Speisen wie Steaks, Hamburger, Fisch oder Gemüse gedacht, die direkt auf die Kochplatte gelegt werden, um perfekt zu garen. **Besonders beliebt in Restaurants, Kneipen, Sandwich-Shops, Kantinen oder Fast-Food-Lokalen, ergänzt dieses Gerät Ihren Arbeitsbereich auf praktische und funktionelle Weise.** Der Grill ist nämlich auf einem Schrank mit praktischer Tür angebracht.

Design und Funktion

Das **Design des Fry Top Gasgrills** von Ristoattrezzature **auf einem Schrank mit glatten Platten S/90** ist **sehr technisch und mit wesentlichen Linien.** Die **Bedienung ist einfach und intuitiv.**

Die **Außenmaße** betragen **400x900x940 h mm** mit einer Blechstärke von 16 mm und einem Gewicht von 63 kg.

Die **äußere Struktur** ist vollständig aus **rostfreiem Stahl** gefertigt, um Haltbarkeit und maximale Hygiene zu gewährleisten.

Die **einzelne glatte, verchromte Kochfläche** misst 340x640 mm und bietet eine große und komfortable Kochzone. Die **Gasleistung beträgt 4,8 kW**.

Die **Frittierplatte** ist auf einem praktischen Schrank mit 1 Tür montiert und an drei Seiten mit einem Spritzschutz für sicheres Arbeiten ausgestattet. Die maximale Temperatur, die erreicht werden kann, beträgt ca. **270°C/280°C**.

Wir empfehlen, den **Gasgrill Fry Top auf einem Schrank mit glatter Platte S/90** unter einer Dunstabzugshaube aufzustellen, die den Kochdunst absaugt.

Der Fry Top Gasgrill auf glattem **Blechschränk S/90** ist außerdem **ausgestattet mit:**

- **Sicherheitsthermoelement**
- **Zündbrenner**
- **Zündvorrichtung mit Piezozündung.**

Der Brenner kann nicht nur mit maximaler, sondern auch mit minimaler Flamme arbeiten. Und schließlich ist er mit einem thermostatischen Hahn ausgestattet, der die Temperatur begrenzt und sich perfekt an die Zubereitung selbst der empfindlichsten Speisen anpasst.

Entscheiden Sie sich für die Optimierung der Zubereitungszeit mit der **S/90 Gas-Bratplatte mit glatter Platte** für Restaurants und Schnellimbissbetriebe.

Reinigung und Wartung

Damit die **S/90 Gas Griddle Fry Top** auf glattem Blechschränk einwandfrei funktioniert, empfehlen wir, alle Teile täglich und nach jedem Gebrauch zu reinigen.

Die **Reinigung dieses professionellen Geräts ist einfach** und sollte grundsätzlich erst erfolgen, wenn die Platten abgekühlt sind. Entfernen Sie zunächst mit einer Kehrschaufel alle Speisereste von der Kochplatte und fahren Sie dann mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel fort. **Verwenden Sie keine Scheuerschwämme**, um das Chrom nicht zu entfernen oder die Platte zu zerkratzen.

Die **Fry Top Gas Griddle auf glattem Plattenschränk S/90** ist auch mit einer **Fettauffangschublade** ausgestattet, die häufig und gründlich gereinigt werden muss.

Sorgen Sie mit wenigen Handgriffen für **Sauberkeit und Hygiene** in Ihrer Profiküche.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Entscheiden Sie sich für die **Gas-Bratplatte S/90** von Ristoattrezzature, weil sie es ist:

- **100% italienisches Produkt**
- **Zuverlässig**
- **Robust**
- **Praktisch**
- **sicher ist.**

Schließlich ist das Preis-Leistungs-Verhältnis ausgezeichnet, so dass Sie Ihre Küche professionell und zu einem erschwinglichen Preis einrichten können.

Entdecken Sie alle Details des Fry Top Gasgrills auf glattem Plattenschrank S/90 auf unserer Website.

Abmessungen

Dimensioni esterne	400x900x940 mm
Dimensioni superficie di cottura	340x640 mm
Spessore piano	16 mm

Datenblatt

Peso	63 kg
Potenza Gas	4,8 kW