

Kabeljau: 8463

## Fry Top Gasgrill auf Schrank, Rippenplatte S/90 400 x 900 x 940 h mm



### Beschreibung

Die Ristoattrezzature **S/90 Gas-Bratplatte auf Rippenplattengehäuse** ist ein **praktisches, robustes und vielseitiges** Produkt. Ideal, um die Anforderungen der modernen Gastronomie zu erfüllen. Entscheiden Sie sich für die Optimierung von Arbeitszeit und Platz, indem Sie sich auf das richtige Gerät verlassen.

Entscheiden Sie sich für den **S/90 Gas Fry Top Grill auf Riffelblechschrank** zum Garen von Speisen wie Steaks, Hamburgern, Fisch oder Gemüse, die direkt auf die Heizplatte gelegt werden, erhalten Sie qualitativ hochwertige Grillgerichte.

Dieser Grillwunde für **Restaurants, Kneipen, Sandwich-Shops, Kantinen oder Fastfood-Lokale entwickelt und vervollständigt Ihren Arbeitsbereich auf praktische und funktionelle Weise** dank des Unterschranks. Entdecken Sie alle Details.

### Design und Funktion

Der Ristoattrezzature **S/90 Gasgrill mit Riffelblechgehäuse** verfügt über ein **technisches und**

**essentielles** Design, das den Bedürfnissen der Profis entspricht und ein praktisches und schnelles Arbeiten garantiert. Die **Bedienung ist einfach und intuitiv**.

Die **Außenmaße** der Struktur betragen **400x900x940 h mm** und sie ist komplett aus **Edelstahl** gefertigt, um Langlebigkeit und maximale Hygiene zu garantieren. Die **einfache Rippenplatte** ist 16 mm dick. Die **Gasleistung beträgt 4,8 kW**.

Die **Bratplatte** ist auf einem praktischen Schrank mit 1 Tür montiert, der sich ideal für die Aufbewahrung der für die Zubereitung Ihrer Gerichte erforderlichen Geräte eignet und die Zubereitungszeit verkürzt. Der ergonomische Griff ermöglicht ein leichtes Öffnen und Schließen, so dass Sie jederzeit reibungslos arbeiten können.

Das Gerät verfügt über einen **Spritzschutz an 3 Seiten** für sicheres Arbeiten und eine **herausnehmbare Schale**, um Schmutz aufzufangen und leicht zu entfernen. Die **4 höhenverstellbaren Edelstahlfüße** geben dem Gerät Stabilität.

Die **Griddle Fry Top** ist außerdem **ausgestattet mit**:

- **Sicherheitsthermoelement**
- **Zündbrenner**
- **Piezo-Zünder**.

Probieren Sie es in Ihrer Küche aus, ob klein oder groß, und entscheiden Sie sich für die Optimierung der Zubereitungszeit Ihrer Gerichte mit dem **S/90 Gas Fry Top Grill auf einem Riffelblechschrank** für Restaurants und Schnellimbissbetriebe.

Einfach zu platzieren, **praktisch zu bewegen und leicht zu reinigen**.

## Reinigung und Wartung

Der Fry Top Gasgrill auf **Riffelblechschrank S/90** für Küchen ist leicht zu reinigen und es wird empfohlen, ihn täglich und nach jedem Gebrauch zu reinigen.

Die **Reinigung dieses professionellen Geräts ist einfach**: Entfernen Sie zunächst mit einem Paddel und dann mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel die Speisereste von der (abgekühlten) Griddle. Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuerschwämmen, um das Chrom nicht zu entfernen oder Kratzer auf der Grillplatte zu riskieren.

Die **S/90 Gas Griddle Fry Top auf Rippenplatte** ist mit einer Fettsammelschublade unter der Platte ausgestattet, die häufig und gründlich gereinigt werden muss. Durch eine gründliche und regelmäßige Wartung stellen Sie sicher, dass Ihr Grill lange Zeit leistungsfähig bleibt.

## Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Die Ristoattrezzature **S/90 Gasgrillplatte auf Rippenplatte** ist ein unverzichtbares Gerät in der Küche.

**Dank ihrer Zuverlässigkeit** und ihrer **robusten Bauweise** ist sie für eine intensive Nutzung geeignet. Seine Abmessungen und sein funktionelles Design garantieren **Praktikabilität und Vielseitigkeit**.

Kaufen Sie Ihre professionelle Ausrüstung mit wenigen Klicks auf der Website und kontaktieren Sie uns, wenn Sie Hilfe benötigen. **Stöbern Sie im Online-Katalog und vervollständigen Sie Ihre Fry Top mit nützlichen Sonderausstattungen**

## Abmessungen

Dimensioni esterne	400x900x940 mm
Spessore piano	16 mm

## Datenblatt

Peso	63 kg
Potenza Gas	4,8 kW