

Kabeljau: 8604

Fry Top Gasgrill auf Schrank, Rippenplatte S/90 800 x 900 x 940 h mm



Beschreibung

Die Ristoattrezzature **S/90 Gas-Bratplatte auf Riffelblechschrank** ist die ideale professionelle Ausstattung: zuverlässig , **robust und vielseitig**. Sie zeichnet sich durch große Leistung und kompakte Abmessungen aus und erfüllt die Anforderungen der modernen Gastronomie. **Sehr beliebt in Restaurants, Kneipen, Sandwich-Läden, Kantinen oder Fast-Food-Läden.**

Entscheiden Sie sich für die **Fry Top Gas Griddle auf einem S/90 Rippenplattenschrank**, um Speisen wie **Steaks, Burger, Fisch oder Gemüse** direkt auf der Kochplatte zuzubereiten und eine hohe Qualität zu garantieren.

Vervollständigen Sie Ihren Arbeitsbereich auf praktische und funktionelle Weise: Optimieren Sie Arbeitszeit und Platz mit dem idealen Gerät. Wählen Sie Ihr maßgeschneidertes Produkt aus dem Online-Katalog.

Design und Funktion

Die Ristoattrezzature **S/90 Gas-Bratplatte auf Riffelblechgehäuse** hat ein **technisches und**

essentielles Design und eine **einfache und intuitive Bedienung**.

Die **Außenmaße** der Struktur betragen **800x900x940 h mm** und sie ist aus robustem **Edelstahl** gefertigt, um Langlebigkeit und maximale Hygiene zu gewährleisten. **Die gerippten Oberflächenplatten** sind 16 mm dick und an drei Seiten ist ein **Spritzschutz** angebracht, der ein sicheres Garen ermöglicht.

Der **Grill wird mit Gas** (9,7 kW Leistung) mit Piezozündung**betrieben**; die Pilotzündung erfolgt über ein Entladungssystem ohne Stromanschluss. Mit dem Gasregler können Sie auch die Flamme einstellen und den Grill ausschalten.

Es gibt zwei unabhängige Kochzonen, die jeweils durch einen eigenen Thermostat geregelt werden. Die **Bratplatte** ist auf einem praktischen Schrank mit 2 Türen aufgebaut, in dem alles, was Sie für die Zubereitung Ihrer Gerichte benötigen, verstaut werden kann und der die Zubereitungszeit verkürzt.

Unter der Bratplatte befinden sich **abnehmbare Fettauffangschalen** und **4 höhenverstellbare Edelstahlfüße**.

Probieren Sie es in Ihrer Küche aus, ob klein oder groß, und entscheiden Sie sich für die Optimierung der Zubereitungszeit Ihrer Gerichte mit der **Gas-Bratplatte S/90 auf einem Rippenplattenschrank** für Restaurants und Schnellimbisse. Einfach zu platzieren , **praktisch zu bewegen und leicht zu reinigen**.

Reinigung und Wartung

Die **S/90 Gas** -Fritierplatte auf Rippenplatte ist leicht zu reinigen, und es wird empfohlen, dies täglich und nach jedem Gebrauch zu tun, wenn die Platten abgekühlt sind.

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

Die herausnehmbaren Fettauffangschalen, mit denen der **S/90 Gas-Bratrost auf Rillenplatte** für Restaurants ausgestattet ist, müssen häufig und gründlich gereinigt werden. Sorgen Sie mit wenigen Handgriffen für **maximale Sauberkeit und Hygiene** in Ihrer Profiküche.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Die **Fry Top Gasgrillplatte auf Rillenplatte S/90** von Ristoattrezzature ist die ideale Wahl für die Küche. Ein professionelles Gerät: **zuverlässig, robust, sicher und langlebig mit einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis**. Blättern Sie im Online-Katalog und wählen Sie die verfügbaren Optionen aus.

Abmessungen

Dimensioni esterne	800x900x940 mm
Spessore piano	16 mm

Datenblatt

Peso	138 kg
Potenza Gas	9,7 kW