

Kabeljau: 100290010401981

## Fry top professional Elektro-Tischgrill glatte Platte 3 kW 55x45x23h cm



### Beschreibung

Der Ristoattrezzature **Professional Elektro-Tischgrill Fry Top** ist ein **unverzichtbares** Element **in der Küche, sicher und zuverlässig**. Ideal für Bars, Restaurants und Hotels.

Der Fry Top ist ein Trocken- oder Ölkochgerät, das sich perfekt **zum Garen von Steaks, Burgern, Fisch oder Gemüse** direkt auf der Kochplatte eignet und jederzeit eine hervorragende Leistung garantiert.

Vervollständigen Sie Ihren **Arbeitsbereich auf praktische und funktionelle Weise** und optimieren Sie Arbeitszeit und Platz, indem Sie sich auf das richtige Gerät verlassen. Wählen Sie aus unserem Online-Katalog die **professionelle Elektro-Tischgrillplatte** und erfüllen Sie Ihre professionellen Anforderungen auf kleinem Raum.

### Design und Funktion

Die **professionelle elektrische Thekengrillplatte** für Fast Food hat ein **sehr technisches** Design. Klare und essentielle Linien begünstigen seine **Bedienung: einfach und intuitiv**.

Die **Außenmaße** betragen **550x450x230 mm**, die glatte Kochfläche **548x350 mm** (groß und komfortabel) und das Gewicht beträgt 17 kg. Die Stromversorgung ist elektrisch und die **Leistung beträgt 3 kW bei einer Spannung von 230 V**.

Die **äußere Struktur** ist komplett **aus Edelstahl** gefertigt, ebenso wie die Platte über den Brennern, die eine hohe Temperatur garantiert. An der Vorderseite befindet sich ein **Zündknopf**, mit dem Sie die Temperatur von **0° C bis 300° C** einstellen können, und an den drei Seiten befindet sich ein Spritzschutz für sicheres Arbeiten.

Der **Professional Electric Grill Fry Top** for Pubs ist außerdem mit einer **Frontschublade zum Auffangen von Kochresten** ausgestattet, die sich leicht herausnehmen und desinfizieren lässt.

Wir empfehlen, **das Gerät auf einer geraden Fläche aufzustellen und für eine ausreichende Belüftung** des Raums zu sorgen, in dem es aufgestellt und betrieben wird.

Optimieren Sie die Zubereitungszeit Ihrer Speisen mit dem **professionellen Elektro-Tischgrill Fry Top** für Restaurants und Schnellimbissbetriebe.

## Reinigung und Wartung

Für einen ordnungsgemäßen Betrieb und eine lange Lebensdauer ist es notwendig, den **Profi-Elektro-Tischgrill Fry Top** täglich zu reinigen.

Dies sollte geschehen, wenn die **Platten abgekühlt** sind. Entfernen Sie zunächst alle Speisereste mit Hilfe einer Kehrschaufel und waschen Sie ihn dann mit einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

Leeren Sie die Fettauffangschublade und waschen Sie sie ebenfalls **sorgfältig** aus. Mit nur wenigen Handgriffen ist Ihre Profiküche **sauber und hygienisch**.

## Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Entscheiden Sie sich für den **Professional Electric Countertop Grill Fry Top** für Ihre professionelle Küche und Sie erhalten ein **zuverlässiges, robustes, praktisches, sicheres und schnelles** Produkt. Die ideale Unterstützung für hervorragende Leistungen in der Küche.

Seine Eigenschaften werden durch ein **ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis** ergänzt. **Entdecken Sie alle Details des Professional Electric Countertop Grill Fry Top auf unserer Website** und vervollständigen Sie Ihren Arbeitsbereich mit den verfügbaren Optionen.

### Abmessungen

Dimensioni esterne	550x450x230 mm
Dimensioni superficie di cottura	548x350 mm

### Datenblatt

--	--

Alimentazione	Elektrisch
Peso	17 kg
Potenza Elettrica	3 kW
Voltaggio	230 V