

Kabeljau: 10029001691982

Professioneller Elektro-Tischgrill mit glatter Platte 4,4 kW 73x50x23h cm



Beschreibung

Die **professionelle elektrische Grillplatte von Ristoattrezzature** wurde entwickelt, um die ideale Zubereitung von Speisen zu gewährleisten und eine hervorragende Leistung zu garantieren.

Die professionelle Fry top ist ideal, um Ihren Küchenarbeitsbereich auf praktische und funktionelle Weise zu vervollständigen. **Unverzichtbar, sicher und zuverlässig.** Besonders beliebt in **Restaurants, Kneipen, Sandwich-Shops, Kantinen oder Fast-Food-Lokalen.**

Ihre technischen und physikalischen Eigenschaften entsprechen den Industriestandards und gewährleisten eine **ideale Zubereitung von Steaks, Burgern, Fisch oder Gemüse.**

Aufbau und Funktion

Die **äußere Struktur der professionellen Elektrogrillplatte** für Gaststätten ist vollständig **aus Edelstahl** gefertigt. Ein wertvolles Material in einer professionellen Küche für seine Eigenschaften:

- **Robustheit**
- **Hygiene**
- **Widerstandsfähigkeit**
- **Langlebigkeit**
- **Leichte Reinigung.**

Das Design ist minimalistisch, um eine einfache und intuitive Bedienung zu gewährleisten. **Auf der Vorderseite befinden sich eine Einschalttaste und ein Thermostat zur Temperaturregelung** (50° bis 300°C). Die Friteuse ist **leicht zu installieren** und kann an jedem beliebigen Ort aufgestellt und bewegt werden.

Sorgen Sie für eine gute Belüftung Ihrer Küche und stellen Sie die Friteuse am besten unter eine Dunstabzugshaube, dann haben Sie keine Probleme mit übermäßigem Rauch.

Die Außenmaße betragen **730x500x230 mm** mit einer großen und komfortablen **Kochfläche** von **727x400 mm**. Die elektrische Leistung beträgt 4,4 kW bei einer Spannung von 230 V. Das Gewicht beträgt 24 kg. Unter dem Kochfeld befindet sich eine praktische Fettauffangschale, und 4 GummifüÙe sorgen für einen sicheren Stand bei der Benutzung.

Optimieren Sie die Zubereitungszeit Ihrer Speisen mit der **professionellen elektrischen Grillplatte** für Restaurants und Schnellimbisse.

Reinigung und Wartung

Für eine einwandfreie Funktion der **professionellen Elektrogrillplatte** empfehlen wir eine tägliche Reinigung und zwar unbedingt nach jedem Gebrauch. Mit nur wenigen Handgriffen stellen Sie die korrekte und dauerhafte Nutzung dieses Geräts sicher.

Die Reinigung ist schnell und einfach: Entfernen Sie alle Speisereste von der Grillplatte mit einer Kehrschaufel und fahren Sie dann mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel fort. Vermeiden Sie die Verwendung von **Scheuerschwämmen oder aggressiven Produkten**, um das Chrom nicht zu entfernen oder die Grillplatte zu zerkratzen.

Die **Bratplatte** hat auch eine Schublade zum Auffangen von überschüssigem Fett, die häufig und gründlich gereinigt werden muss.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Praktisch, **funktionell, zuverlässig und effizient** - die Restaurant-Bratplatte ist der perfekte Verbündete in einer professionellen Küche. Wählen Sie das ideale Gerät für Ihre Bedürfnisse und sorgen Sie für maximalen Komfort beim Kochen.

Mit diesem wertvollen Arbeitsgerät gelingt Ihnen ein perfektes Grillen, mit oder ohne Öl. Seine Robustheit ist eine Garantie für Stärke und Langlebigkeit.

Entdecken Sie auf unserer Website die Sonderausstattungen, die Ihren Arbeitsbereich vervollständigen können, und **lesen Sie alle Details im Produktdatenblatt.**

Abmessungen

Dimensioni esterne	730x500x230 mm
Dimensioni superficie di cottura	727x400 mm

Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Peso	24 kg
Potenza Elettrica	4,4 kW
Voltaggio	230 V