

Kabeljau: 10029002691982

Fry top professionelle Thekenplatte Elektrogrill Rippenplatte 4,4 kW 73x50x23h cm



Beschreibung

Die **professionelle elektrische** Bratplatte von **Ristoattrezzature** ist die ideale professionelle Ausrüstung, um die Einrichtung Ihres Restaurants zu vervollständigen. Wählen Sie ein **zuverlässiges, langlebiges und vielseitiges** Produkt.

Entscheiden Sie sich für die Optimierung des Platzes und vor allem der Zubereitungszeiten Ihrer Gerichte und garantieren Sie Ihren Kunden eine hochwertige Leistung.

Die **professionelle elektrische Aufsatzbratplatte eignet sich zum Zubereiten von Speisen wie Steaks, Hamburgern, Fisch oder Gemüse.** ****Sehr beliebt in Restaurants, Kneipen, Sandwich-Läden, Kantinen oder Fast-Food-Läden.**

Aufbau und Bedienung

Die **professionelle elektrische Aufsatz-Bratplatte** für Fast Food hat ein Design mit klaren,

essentiellen Linien. Die **Bedienung ist einfach und intuitiv**, um eine praktische und schnelle Arbeit zu gewährleisten.

Für die Konstruktion wurden hochwertige Materialien gewählt: **die äußere Struktur besteht aus Edelstahl** und **die Platte aus Gusseisen**. Langlebigkeit, Festigkeit und Hygiene.

Die **Außenmaße** der Struktur betragen **730x500x230 mm**, während die Kochfläche **727x400 mm** groß und komfortabel ist. Die Bratplatte ist für eine intensive und dauerhafte Nutzung geeignet, wie sie in der professionellen Küche erforderlich ist.

Das Produkt ist außerdem mit einem **Spritzschutz an 3 Seiten** für sicheres Arbeiten, einer **herausnehmbaren Fettauffangschale** und **4 höhenverstellbaren Edelstahlfüßen** für maximalen Komfort und Sicherheit ausgestattet.

Die Stromversorgung ist elektrisch, die **Leistung beträgt 4,4 kW** und die Spannung 230 V. **Kaufen Sie ein Gerät mit geringem Platzbedarf, das sich leicht an den professionellen Bedarf anpassen lässt.**

Reinigung und Wartung

Die **professionelle elektrische Aufsatz-Bratplatte** ist leicht zu reinigen. Ein wesentliches Element, wenn es um Lebensmittel geht. Schalten Sie einfach die Steckdose aus, lassen Sie die Griddle abkühlen und entfernen Sie zunächst alle Speisereste.

Verwenden Sie **die richtigen Werkzeuge** und vermeiden Sie die Verwendung von Scheuerschwämmen oder aggressiven Produkten. Verwenden Sie ein **weiches Tuch und neutrale Seife**, um eine ordnungsgemäße und dauerhafte Nutzung zu gewährleisten. Denken Sie schließlich daran, **die Fettauffangschale zu entfernen** und sorgfältig zu reinigen.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Die **professionelle elektrische Bratplatte** von Ristoattrezzature ist die ideale Unterstützung für eine professionelle Küche.

- **Zuverlässig**
- **Vielseitig**
- **Robust**
- **Praktisch**
- **Ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis**

Entscheiden Sie sich, Ihren Arbeitsbereich zu vervollständigen, indem Sie sich auf die Erfahrung und Professionalität von Ristoattrezzature verlassen.

Stöbern Sie im Online-Katalog, wählen Sie die verfügbaren Optionen aus und schließen Sie Ihren Kauf der professionellen elektrischen Bratplatte auf unserer Website ab.

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 |