

Kabeljau: 100290060401981

**Fry top professional counter-top electric grill Platte 1/2 glatt 1/2 gerillt 3 kW
55x45x23h cm**



Beschreibung

Der **professionelle Elektrogrill Fry top** für Restaurants ist ein Arbeitsgerät, das für die Zubereitung von gegrilltem Gemüse, Fleisch und Fisch entwickelt wurde. Der top mit seiner **Struktur aus rostfreiem Stahl** und der **großen Grillplatte** ist ein Grill für den professionellen Einsatz, der praktisch auf einer Werkbank montiert werden kann.

Verwenden Sie ihn für Ihre Grillspezialitäten und verbessern Sie den Geschmack Ihrer Rezepte, indem Sie sich auf seine perfekte Zubereitung verlassen.

Design und Bedienung

Das Design unserer **professionellen Elektrogrillplatte für die Thekenmontage** ist kompakt und geradlinig. Mit seinen **kompakten Abmessungen von 550x450x230 mm** lässt er sich leicht in jedem Arbeitsbereich unterbringen.

Die **Grillfläche ist zur Hälfte glatt und zur Hälfte gerippt**, was Ihnen die Möglichkeit gibt, zwei

Arten des Grillens zu wählen.

Die Abmessungen der **Grills betragen 548x350x8 mm**, mit rutschfesten Kanten an allen Seiten. Dank dieser Konstruktion können die Speisen perfekt gegrillt werden und das Fett wird in die Grillöffnung geleitet.

Das während des Garens geschmolzene Fett fließt in eine Auffangschale und dann in die darunter liegende **Fettschublade** zurück. Die Schublade ist **herausnehmbar** und kann leicht gereinigt werden.

Die Zubereitung der Speisen erfolgt über die glatte und gerippte Platte, die über den Brennern angebracht ist und eine hohe Temperatur gewährleistet. Die **Kochplatte wird über einen Thermostat geregelt**: Wählen Sie die gewünschte Temperaturstufe mit dem Knopf an der Vorderseite. Die **Temperaturregelung erfolgt automatisch. Eine Kontrollleuchte zeigt das Ende des Kochvorgangs** an.

Die Stromversorgung ist elektrisch, der **Profi-Elektrogrill frytop** ist nämlich **mit einem Shuko-Stecker mit einer Leistung von 3 kW** bei einer Spannung von 230 V **ausgestattet**.

Insgesamt wiegt er nur 17 kg, was ihn zu einem wirklich praktischen Küchengerät macht.

Reinigung und Wartung

Die regelmäßige Reinigung der Kochplatte ist unerlässlich, um eine optimale Leistung zu gewährleisten. Für die Reinigung **dürfen keine Reinigungsmittel verwendet werden, die Sand oder Natronlauge, Säuren oder Chloride enthalten, die die Oberfläche beschädigen.** Der **Elektrogrill Frytop professional** wird mit einem **feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel** gereinigt und mit einem trockenen Tuch abgetrocknet.

Dieser leicht zu bedienende und zu reinigende Elektrogrill ist sowohl in der Küche als auch zu Hause **besonders praktisch und vielseitig** einsetzbar. **Die vordere Schublade**, in der sich die Kochreste befinden, ist ebenfalls **leicht zu entfernen und zu desinfizieren**.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Die **Elektrogrills von Ristoattrezzature erfüllen alle Industrienormen**: EN 55014-1: 2006+A1: 2009+A2: 2011; EN 61000-3-2: 2014; EN61000-3-3:2013; EN55014-2: 2015.

Mit dem Kauf eines **professionellen Elektrogrills von Fry top** holen Sie sich ein 100% sicheres Qualitätsprodukt in Ihre Profiküche, mit dem Sie Ihre Speisen mit oder ohne Öl zubereiten können, **ohne den Rauch herkömmlicher Grills zu erzeugen**.

Aber das ist noch nicht alles: Einer der Vorteile des Online-Kaufs eines **professionellen Elektrogrills für Restaurants** ist seine vielseitige Verwendbarkeit. Seine **geringe Größe und sein geringes Gewicht ermöglichen auch den Einsatz zu Hause**. Die komfortablen Gummifüße passen sich an jede Oberfläche an und sorgen für maximale Stabilität.

Entdecken Sie alle Details im Produktblatt und konsultieren Sie die Website, um Ihre professionelle Küche zu vervollständigen.

Abmessungen

Dimensioni esterne	550x450x230 mm
Dimensioni griglie	548x350x8 mm
Dimensioni superficie di cottura	548x350 mm

Datenblatt

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