

Kabeljau: 10029006691982

**Professioneller Elektro-Tischgrill fry top 1/2 glatt 1/2 gerillte Platte 4,4 kW  
73x50x23h cm**



## **Beschreibung**

Kaufen Sie den **professionellen Elektrogrill Fry top** für die Zubereitung von gegrilltem Gemüse, Fleisch und Fisch, der sich durch seine **Struktur aus rostfreiem Stahl** und eine **langlebige und leistungsstarke Grillplatte** auszeichnet, die ideal für den Einsatz in professionellen Küchen ist.

Der **Fry top professional Elektrogrill** ist das ideale Gerät für Ihre Grillspezialitäten. Das Grillen bewahrt den Geschmack und die Eigenschaften der Lebensmittel und gilt als eine der gesündesten Garmethoden. **Vertrauen Sie Ihre Rezepte der Qualität der Produkte von Ristoattrezzature an.**

## **Design und Bedienung**

Der **professionelle Elektrogrill Fry top für Restaurants** hat ein kompaktes und geradliniges Design, dessen funktioneller Aspekt Eleganz und Professionalität in der Küche gewährleistet.

Die **Abmessungen betragen 730x500x230** bei einem Gewicht von 24 kg. Die **Grillfläche ist halb glatt und halb gerippt**, je nach Bedarf können Sie entscheiden, ob Sie Ihren Speisen die typischen Grillstreifen verleihen wollen oder nicht! Die **Grillfläche misst 727x400 mm** und ist an allen Seiten mit rutschfesten Kanten versehen, die ein perfektes Garen der Speisen gewährleisten.

Das Restfett fließt in eine Auffangschale und von dort in die **Fettschublade** am Boden. Die Schublade ist **herausnehmbar** und kann leicht gereinigt werden.

Die Speisen werden auf der **glatten/gerippten Platte** gegart, **die oberhalb der Brenner angebracht ist** und dank derer eine hohe **Temperatur** erreicht wird. Die Temperatur kann **mit einem Thermostat geregelt** werden: Die gewünschte Einstellung kann mit dem **Thermostatknopf** gewählt werden. Die **Temperaturregelung erfolgt automatisch**. Eine **Kontrollleuchte zeigt das Ende des Garvorgangs** an.

Die Stromversorgung ist elektrisch, der **Fry top professional electric grill** ist nämlich **mit einem Shuko-Stecker mit einer Leistung von 4,4 kW** bei einer Spannung von 230 V **ausgestattet**.

## Reinigung und Wartung

**Der Grill muss regelmäßig gereinigt werden**, um seine Leistung zu erhalten. Dies **sollte niemals mit Reinigungsmitteln erfolgen, die Sand oder Natronlauge, Säuren oder Chloride enthalten, die die Oberfläche beschädigen**.

Der **Fry Top Profi-Elektrogrill** für Restaurants sollte einfach **mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel** gereinigt werden. Anschließend sollte das Produkt mit einem trockenen Tuch abgewischt werden.

**Dieser einfach zubedienende und zu reinigende Profi-Elektrogrill ist praktisch und vielseitig**: Jedes Teil kann leicht desinfiziert werden, sogar die **vordere Schublade**, in der sich die Kochreste befinden, kann herausgenommen und einfach gewaschen werden.

## 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.

Der **professionelle Elektrogrill Fry top** ist ein hochwertiges Küchengerät, das aus **langlebigem und 100% sicherem Edelstahl** hergestellt ist.

Im Gegensatz zu anderen Kochgeräten **reduziert Fry top die Rauchentwicklung in der Luft** und ermöglicht es Ihnen, perfekte Gerichte ohne die Verwendung von Öl zuzubereiten.

Und nicht nur das: Dieser Elektrogrill **kann auch zu Hause verwendet werden**. Stellen Sie das Gerät einfach auf ein Regal: Die praktischen Gummifüße passen sich an jede Oberfläche an und sorgen für maximale Stabilität.

## 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