

Kabeljau: 10030006701983

Fry top Profi-Gasgrill Bankplatte 1/2 glatt 1/2 gerippt 9,4 kW 55x50x40h cm



Beschreibung

Der **professionelle Gasgrill Fry top mit halb glatter und halb gerippter Platte** ist bis ins kleinste Detail auf hohe Leistung ausgelegt. Dieser Grill für die Gastronomie eignet sich perfekt für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse und bietet die Möglichkeit, in kurzer Zeit saftige Grillgerichte zuzubereiten und dabei den ursprünglichen Geschmack der Zutaten zu bewahren.

Dank seiner **geringen Größe** und der Tatsache, dass es sich um einen Theken- oder **Aufsatzgrill** handelt, lässt er **sich leicht in jeder Arbeitsumgebung installieren**. Auf Theken oder Möbeln montiert, bietet er einen kompletten Arbeitsplatz, der die Arbeit in der Küche erleichtert.

Der **Fry-Top-Grill ist so konzipiert, dass er die Arbeitsbelastung in einer professionellen Küche unterstützt** und jederzeit maximale Effizienz gewährleistet.

Design und Funktionsweise

Die Struktur des vollständig aus **Edelstahl AISI 304** gefertigten Grills ist langlebig und robust und

verfügt über eine **exzellente Oberseite**, die für eine gute Wärmespeicherung sorgt. Die Linien sind funktional und äußerst quadratisch, um maximale Sauberkeit und die in einer professionellen Küche erforderliche Hygiene zu gewährleisten.

Der **Grill ist zur Hälfte glatt und zur Hälfte gerippt** und bietet die Möglichkeit, die Art des Kochens zu wählen. Die Abmessungen sind gering: **nur 550x500x400h mm bei einer Kochfläche von 548x350 mm. Das Gesamtgewicht beträgt 19,4 kg.****

Dank der **rutschfesten Kanten** ist maximale Sicherheit beim Kochen gewährleistet, das auf der von den darunter liegenden Brennern beheizten Grillfläche stattfindet. **Die Temperatur wird über einen Thermostat geregelt** und kann über die **Doppelmonopole** an der Vorderseite **aus wärmeisolierendem Kunststoff** gesteuert werden. Die **Zündung erfolgt piezoelektrisch**.

Im oberen Teil befinden sich ein **Rauchgitter** und eine **Abluftöffnung**. Eine ausziehbare **Resteschublade** erleichtert die Reinigung. Die Stromversorgung erfolgt über **Gas mit einer Leistung von 9,4 kW**.

Reinigung und Wartung

Die professionellen Geräte von Ristoattrezzature entsprechen den Industriestandards und **das Design erleichtert die hygienische Reinigung**. Die **professionelle Gasgrillplatte mit glatter und gerillter Platte** ist komplett aus robustem und leicht zu reinigendem Stahl gefertigt.

Der Grill sollte am Ende des Tages mit einem **feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel** gesäubert und **nur mit einem trockenen Tuch abgetrocknet** werden, da sonst die Oberfläche beschädigt wird.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Für hochwertiges Grillen in Ihrem Restaurant brauchen Sie einen professionellen Grill. Unser **professioneller Fry-Top-Gasgrill mit glatter und gerippter Platte** ist robust und effizient und eignet sich sowohl für kleine Lokale als auch für Großküchen.

Dank seines Designs kann er frei in Ihrer Küche aufgestellt und je nach Bedarf verschoben werden. Seine Gummifüße sorgen für maximale Stabilität.

Wählen Sie ihn wegen seiner **hohen Leistung** und seiner Fähigkeit, in kürzester Zeit hohe Temperaturen zu erreichen. **Der Profi-Grill** kann sowohl mit Erdgas als auch mit Flüssiggas** betrieben werden.

Wählen Sie Ihr System und **kaufen Sie das Zubehör zur Vervollständigung direkt in unserem Online-Katalog**.

Abmessungen

| | |
|----------------------------------|----------------|
| Dimensioni esterne | 550x500x400 mm |
| Dimensioni superficie di cottura | 548x350 mm |

Datenblatt

| | |
|---------------|---------|
| Alimentazione | Gas |
| Peso | 19.4 kg |
| Potenza Gas | 9,4 kW |