

Kabeljau: 5592

Gas Fry Top Grill auf Schrank, glatte Platte S/70 400 x 730 x 970 h mm



Beschreibung

Die Fry Top ist ein nützliches Werkzeug in professionellen Küchen, in denen gegrillte Speisen zubereitet werden, die den klassischen Grill ersetzen, mit optimalen Ergebnissen für den Geschmack von Speisen wie Fleisch, Fisch oder Gemüse.

Die Grillfläche erreicht in kurzer Zeit eine hohe Temperatur und hält diese konstant, so dass die Speisen ohne Öl zubereitet werden können.

Professionelle Fry Top Merkmale

Dieses Fry Top-Modell verfügt über eine glatte Grillplatte aus Edelstahl, ein Material, das nach den geltenden Vorschriften für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist.

Ein zentraler Drehknopf an der Vorderseite ermöglicht eine sofortige Temperatureinstellung. Die Hitze wird gleichmäßig auf der Oberfläche verteilt, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.

Die Stromversorgung ist gasbetrieben und kann daher an das städtische Stromnetz oder an Flüssiggasflaschen für den Lebensmittelbereich angeschlossen werden.

Im unteren Fach, das mit einer Blindtür verschlossen ist, befindet sich eine Auffangschale für Altöl und Speisefett.

Die Bratplatte hat eine Größe von 34 x 50 cm und eine Dicke von 16 mm.

Wie man eine Fry Top reinigt

Für die Reinigung der Bratplatte empfehlen wir ein nicht aggressives Küchenreinigungsmittel und weiche, nicht scheuernde Schwämme, um die Antihafbeschichtung aus Edelstahl nicht zu beschädigen.

Abmessungen

Dimensioni esterne	400x730x970 mm
Dimensioni superficie di cottura	340x500 mm
Spessore piano	16 mm

Datenblatt

Peso	58 kg
Potenza Gas	4,7 kW