

Kabeljau: 5597

Fry Top Gasgrill auf Schrank, glatte Platte S/70 800 x 730 x 930 h mm



Beschreibung

Die Fry Top ist ein sehr nützliches Gerät für professionelle Küchen, in denen gegrilltes Fleisch, Gemüse und Fisch zubereitet werden.

Die Oberfläche der Bratplatte erreicht nämlich in wenigen Minuten eine sehr hohe Temperatur und hält diese konstant, um Speisen ohne Öl zuzubereiten.

Professionelle Fry Top Merkmale

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

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

Die Temperatur ist über die Drehknöpfe an der Vorderseite der Profi-Bratplatte einstellbar. Die Hitze wird gleichmäßig über die Oberfläche verteilt, um ein gleichmäßiges Garen zu

gewährleisten.

Im unteren Fach befindet sich eine Auffangschale für gebrauchtes Öl und Speisefett.

Die Griddle hat eine Größe von 73 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	800x730x930 mm
Dimensioni superficie di cottura	730x500 mm
Spessore piano	16 mm

Datenblatt

Peso	81 kg
Potenza Gas	9,7 kW
Temperatura d'esercizio	+120 +330 °C