

Kabeljau: 5593

Fry Top Gasgrill auf Schrank, Rippenplatte S/70 400 x 730 x 970 h mm



Beschreibung

Zuverlässigkeit, Zweckmäßigkeit und Sicherheit. Die **Gasgrillplatte mit Unterschrank** für Gaststätten und Restaurants ist die ideale professionelle Ausrüstung, um dauerhaft hohe Leistungen zu erbringen.

Sie eignet sich ideal zum Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse und ist **vor allem in Restaurants, Kneipen, Sandwich-Läden, Kantinen oder Fast-Food-Läden ein beliebtes Gerät.**

Entscheiden Sie sich für den **Fry Top Gasgrill auf Schrank** mit Rippenplatte für Ihr Restaurant und garantieren Sie Qualität und Schnelligkeit beim Kochen. Vervollständigen Sie **Ihren Arbeitsbereich auf praktische und funktionelle Weise** mit den im Katalog verfügbaren Optionen.

Design und Funktion

Das **Design des Fry Top Gas Griddle auf Unterschrank** für Fast Food ist **kompakt, geradlinig**

und essentiell. Es gibt Ihnen die Freiheit, Ihre professionellen Geräte dort zu platzieren, wo Sie es wünschen, und sorgt so für eine organisierte Linie, die einen reibungslosen Arbeitsablauf gewährleistet.

Die **Außenmaße** betragen **400x730x970 mm**, die Bratfläche **340x500 mm** mit einer Dicke der Platte von 16 mm.

Die Stromversorgung erfolgt mit **Gas** und einer Leistung von 4,7 kW für ein gleichmäßiges Garen, um stets perfekt zubereitete Gerichte zu gewährleisten.

Die **Konstruktion des Gasgrills Fry Top besteht aus rostfreiem Stahl**, der für Robustheit, Hygiene und Langlebigkeit sorgt. Die **gerippte Grillplatte** bietet außerdem viel Platz zum Grillen und verleiht Ihren Gerichten mit ihren charakteristischen Rillen Charakter. Mit den an der Vorderseite angebrachten Knöpfen können Sie die Temperatur leicht einstellen und konstant halten.

Wählen Sie die verfügbaren Optionen und vervollständigen Sie Ihre Restauraustattung optimal. Und schließlich bietet das untere Fach nützlichen zusätzlichen Stauraum, der in der Küche immer nützlich ist.

Reinigung und Wartung

Die Struktur des **Fry Top Gasgrills auf einem Schrank** ist so konzipiert, dass jede Reinigung schnell und einfach durchgeführt werden kann.

Es wird empfohlen, mit kalten Platten und **weichen Tüchern** vorzugehen , **um die Oberfläche des Fry Tops nicht zu beschädigen**. Verwenden Sie außerdem **nicht-aggressive Reinigungsmittel, die helfen, Speisereste auf sanfte Weise zu entfernen**.

Abgerundete Innenecken und keine Außenkanten garantieren eine gründliche und vor allem sichere Reinigung und Pflege. Im unteren Fach befindet sich eine **spezielle Auffangschale für Speiseöl**. Leeren Sie diese regelmäßig und reinigen Sie sie anschließend gründlich.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Der **Fry Top Gasgrill auf Riffelblechschrank** von Ristoattrezzature hilft Ihnen, die Einrichtung Ihres Restaurants auf praktische und sichere Weise zu vervollständigen. Entscheiden Sie sich für die Qualität und Professionalität von Ristoattrezzature und lassen Sie sich von dem **hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis** überzeugen.

Die Gaskochplatte gewährleistet nämlich eine **praktische Nutzung, einen geringen Verbrauch und niedrige Wartungskosten**.

Darüber hinaus können Sie mit der Gaskochplatte auch ohne Stromanschluss arbeiten und haben eine größere Installationsautonomie. **Lesen Sie das technische Datenblatt, um alle Einzelheiten** zu erfahren.

Abmessungen



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

Datenblatt

| | |
|-------------|--------|
| Peso | 58 kg |
| Potenza Gas | 4,7 kW |