

Kabeljau: 5599

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



Beschreibung

In einer professionellen Küche gibt es mehrere Geräte, die die Arbeit verbessern und gleichzeitig Zeit und Kosten optimieren können. Die **Bratplatte** ist eines davon: ein **professionelles Gerät, vergleichbar mit einem einfachen oder doppelten Grill**, das zum **Garen und Braten von Fleisch, Fisch oder Gemüse** verwendet wird.

Die **Gasgrillplatte Ristoattrezzature S/70 auf einem Rippenplattengehäuse** ist ein **vielseitiges, sicheres und robustes** Produkt. Sie ist ideal für die Anforderungen der modernen Gastronomie und **sehr beliebt in Restaurants, Kneipen, Sandwich-Läden, Kantinen oder Fast-Food-Lokalen**.

Verlassen Sie sich in Ihrer Küche auf das richtige Werkzeug und gewährleisten Sie Ihren Kunden stets eine hochwertige Leistung, **indem Sie Ihren Arbeitsbereich auf praktische und funktionelle Weise vervollständigen**.

Design und Funktion

Der **Gasgrill S/70** von Ristoattrezzature hat ein **technisches und essentielles** Design, das den Bedürfnissen der Profis entspricht und ein praktisches und schnelles Arbeiten garantiert. Die **Bedienung ist in der Tat einfach und intuitiv**. Die Stromversorgung erfolgt mit Gas und die **Leistung beträgt 9,7 kW**. Er besteht aus einem **Sicherheitsthermoelement** und einem **Piezo-Zünder**.

Die **Außenmaße** der Struktur betragen **800x730x930 mm** und sie ist vollständig aus **Edelstahl** gefertigt, um eine lange Lebensdauer und maximale Hygiene zu gewährleisten, was in der Küche unerlässlich ist. Die **oberflächengerippte Kochplatte** ist 16 mm dick.

Die Bratplatte von Ristoattrezzature ist auf einem praktischen Schrank mit 2 Türen aufgebaut, der ideal ist, um alles zu verstauen, was für die Zubereitung der Gerichte benötigt wird und die Arbeit erleichtert. Die **Profi-Bratplatte** ist **ausgestattet mit:**

- einem **praktischen, an drei Seiten angebrachten Spritzschutz**
- einer **herausnehmbaren Wanne zum Auffangen und Entfernen von Schmutz**
- **4 höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl.**

Probieren Sie sie in Ihrer Küche aus und sorgen Sie für ein perfektes Grillen bei jeder Gelegenheit.

Reinigung und Pflege

Der **Gasgrill S/70** für Restaurants und Schnellimbisse ist **leicht zu bewegen und zu reinigen**. Wir empfehlen eine tägliche Reinigung und zwar unbedingt nach jedem Gebrauch.

Beginnen Sie mit dem Entfernen von Speiseresten von der (abgekühlten) Grillplatte mit einer Kehrschaufel **und fahren Sie dann mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel fort**. Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuerschwämmen, um das Chrom nicht zu entfernen oder Kratzer auf der Grillplatte zu riskieren.

Die **Profi-Gasgrillplatte** ist mit einer Fettauffangschale unter der Grillplatte ausgestattet und muss häufig und gründlich gereinigt werden. Sorgen Sie in wenigen Schritten für eine **saubere und hygienische Profiküche**.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Die Ristoattrezzature **S/70 Gasgrillplatte auf einem Rippenplattenschrank** ist die ideale Wahl in der Küche:

- **Zuverlässig**
- **Robust**
- **Praktisch**
- **Vielseitig.**

Ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis. Stöbern Sie im Online-Katalog und vervollständigen Sie Ihre Friteuse mit nützlichen Zusatzausstattungen. **Lesen Sie das technische Datenblatt und schließen Sie Ihren Kauf mit nur wenigen Klicks ab.**

Abmessungen

Dimensioni esterne	800x730x930 mm
Dimensioni superficie di cottura	730x500 mm
Spessore piano	16 mm

Datenblatt

Alimentazione	Gas
Peso	81 kg
Potenza Gas	9,7 kW