

Kabeljau: 5630

Fry Top Gasgrill auf Schrank, Platte 1/2 gerillt 1/2 glatt S/90 800 x 900 x 970 h mm



Beschreibung

Der **Gasgrill** von Ristoattrezzature **mit 1/2 gerillter 1/2 glatter Platte** ist ein zuverlässiges und sicheres Gerät für die professionelle Küche. Perfekt **für Restaurants, Kneipen, Sandwich-Läden, Kantinen oder Fast-Food-Läden**, ist dieser professionelle Grill ideal zum Garen von Fisch, Fleisch oder Gemüse, das direkt auf die heiße Platte gelegt wird.

Vervollständigen Sie Ihren Arbeitsbereich auf praktische und funktionelle Weise und wählen Sie den **Fry Top Gasgrill auf mobiler Platte 1/2 gerippt 1/2 glatt** für Ihr Restaurant.

Design und Funktion

Das Design des **Gasgrill Fry Top auf Schrankplatte 1/2 geriffelt 1/2 glatt** für Fast Food ist **technisch, minimalistisch und mit professionellen Linien**. Die **Außenmaße** sind **800x900x970 mm** mit einer Plattenstärke von 16 mm und einem **Gewicht von 138 kg**. Die Gasleistung beträgt 9,7 kW.

Die **Struktur besteht aus rostfreiem Stahl**, um eine lange Lebensdauer und maximale Hygiene zu gewährleisten, was in der Küche unerlässlich ist. **Die Griddle bietet eine große und bequeme Kochfläche**, die in zwei Bereiche unterteilt ist: glatt und gerippt. So können Sie mit einem einzigen Produkt die Art von Grill herstellen, die Sie wünschen.

Die glatte Grillplatte eignet sich perfekt zum Garen von empfindlichen Speisen wie Fisch, während die gerippte Grillplatte häufig für Gemüse und Fleisch verwendet wird, da die Speisen durch die klassischen Grillspuren ein appetitlicheres Aussehen erhalten.

Die **Gasgrillplatte** ist auf einem **praktischen 2-türigen Schrank** aufgebaut und **an drei Seiten** mit einem **Spritzschutz** für sicheres Arbeiten ausgestattet.

Reduzieren Sie die Zubereitungszeit Ihrer Gerichte mit dem Gasgrill **auf Schrankplatte 1/2 gerillt 1/2 glatt** für Restaurants und Schnellimbissbetriebe und sichern Sie sich ein professionelles Qualitätsprodukt.

Reinigung und Wartung

Für den ordnungsgemäßen Betrieb des Gasgrills mit **Unterschrankplatte 1/2 gerillt 1/2 glatt** empfehlen wir, alle Teile täglich und nach jedem Gebrauch zu reinigen.

Die **Reinigung dieses professionellen Geräts ist schnell und einfach** und sollte nur bei kalten Platten erfolgen. Entfernen Sie zunächst mit einer Kehrschaufel alle Essensreste von der Grillplatte und fahren Sie dann mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel fort. Es ist ratsam, keine Scheuerschwämme zu verwenden, um das Chrom nicht zu entfernen oder die Platte zu zerkratzen.

Die **Gasgrillplatte auf einer Schrankplatte 1/2 gerillt 1/2 glatt** ist außerdem mit einer Fettsammelschublade unter der Platte ausgestattet: herausnehmbar und leicht zu reinigen. Sie sorgt dafür, dass Ihre Profiküche mit wenigen Handgriffen **sauber und hygienisch** ist.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Wählen Sie die **Gasgrillplatte auf 1/2 gerilltem 1/2 glattem Plattenschrank** von Ristoattrezzature, um die Einrichtung Ihres Restaurants zu vervollständigen. Sie erhalten einen organisierten und funktionellen Arbeitsbereich und **können mit einem einzigen Gerät verschiedene Arten des Kochens durchführen**.

Die **Zuverlässigkeit**, die die Produkte von Ristoattrezzature garantieren können, ist gleichbedeutend mit **Robustheit** und **Sicherheit**. Sichern Sie sich einen langlebigen und **preisgünstigen** Grill, indem Sie ihn online kaufen.

Abmessungen

Dimensioni esterne	800x900x970 mm
Spessore piano	16 mm

Datenblatt

Alimentazione	Gas
Peso	138 kg
Potenza Gas	9,7 kW