

Kabeljau: 5632

Fry Top Gasgrill auf Schrank, glatte Platte S/90 800 x 900 x 940 h mm



Beschreibung

Die Fritteuse ist ein Muss für jede Profiküche. Sie ist ein **modernes, vielseitiges und sicheres** Profigerät, dessen Name auf seine Besonderheit hinweist, nämlich das "Braten" auf einer Platte. Es zeichnet sich nämlich durch die hohe Temperatur aus, die es durch schnelles Grillen der Speisen erreichen kann.

Besonders **beliebt in Schnellimbissen, Sandwich-Bars, Kneipen und Restaurants**, hilft dieser Grill, die Garzeit von Fleisch, Fisch und Gemüse zu verkürzen, indem er die klassische Grillplatte nach und nach ersetzt. Vervollständigen Sie Ihren Arbeitsbereich auf praktische und funktionelle Weise mit dem **Gasgrill auf einem glatten Plattenschrank**.

Setzen Sie auf die Professionalität und Qualität von Ristoattrezzature, **um Ihre Küchenarbeit zu verbessern** und hohe Leistungen zu erhalten.

Design und Bedienung

Der **Gasgrill** mit glatter Platte zeichnet sich durch sein **technisches und funktionelles Design**

aus und besteht aus einer **glatten Platte**. Er ist ideal zum Garen von portioniertem Fisch oder Gemüse, wobei die Oberfläche der Speisen perfekt gegart und streifenfrei bleibt.

Die **äußere Struktur** besteht aus **rostfreiem Stahl**: perfekt für die Küche, um eine lange Lebensdauer und maximale Hygiene zu gewährleisten. **Die glatte Platte verfügt über eine große, komfortable gasbeheizte Kochzone**. Die **Gasgrillplatte auf der glatten Platte** zeichnet sich durch eine hohe Heizleistung aus, die einen schnellen Temperaturanstieg ermöglicht. **Die Gasleistung beträgt 9,7 kW**.

Das Garen erfolgt durch Berührung, wobei die Speisen auch ohne Öl auf die Grillplatte gelegt werden. Außerdem sind alle Bratplatten **leicht zum Bediener hin geneigt**, um das Abtropfen auf die Fettrinne zu erleichtern.

Die **Außenmaße** betragen **800x900x940 mm**, die Plattenstärke 16 mm bei einem Gewicht von 138 kg. Nutzen Sie auch den **Stauraum unter der Arbeitsplatte**, der durch 2 praktische Türen zugänglich ist.

Optimieren Sie Ihre Zubereitungszeit mit dem **Gasgrill mit glatter Platte** für Restaurants und Schnellimbisse.

Reinigung und Wartung

Die Reinigung des Gasgrills mit **glatter Platte** ist sehr praktisch und schnell, aber achten Sie darauf, dass Sie die richtigen Werkzeuge verwenden. Es besteht die Gefahr, dass die professionelle Ausrüstung irreversibel beschädigt wird.

Die Grillplatte sollte mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden. Dann schalten Sie die Bratplatte einfach für einige Minuten ein und lassen die Oberfläche gut trocknen. Zum Schluss mit einer dünnen Schicht Speiseöl einschmieren.

Die Verwendung von Scheuerschwämmen, scharfen Gegenständen oder chlorhaltigen Chemikalien ist untersagt.

Ein weiterer Punkt, der sauber gehalten werden muss, ist die **Fettauffangschublade**, die geleert und ständig von Fett, Öl und Speiseresten befreit werden muss.

Sorgen Sie mit wenigen Handgriffen für maximale Sauberkeit und Hygiene in Ihrer Großküche.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Die Verwendung der **Gasgrillplatte auf einem glatten Plattenschrank** ist in der Küche unverzichtbar, denn sie ermöglicht es Ihnen, in kurzer Zeit gesunde, schmackhafte und gesunde Rezepte zuzubereiten. Es handelt sich um ein **vielseitiges Profigerät mit geringer Rauchentwicklung**. Zuverlässig, praktisch und sicher.

Und nicht zuletzt ist das ausgezeichnete Preis-Leistungs-Verhältnis nicht zu unterschätzen. **Entdecken Sie alle technischen Details des Produkts auf unserer Website** und wählen Sie das am besten geeignete Gerät für Ihre professionellen Bedürfnisse.

Abmessungen

Dimensioni esterne	800x900x940 mm
Spessore piano	16 mm

Datenblatt

Peso	138 kg
Potenza Gas	9,7 kW