

Turska: 6763

Fry Top gaasigrill, sile plaat 730 x 550 x 400 h mm



Kuvas

Kui te mõtlete, kuidas kujundada oma restoranikööki, siis professionaalne seade, mida ei saa jätta kasutamata, on praepealne. Saadaval on erinevad mudelid ja suurused.

Ristoattrezzature pakub oma kataloogis professionaalset **counter-top gaasiküljeplaati** väikestele ja keskmise suurusega ettevõtetele. See hõlbustab teie tööd ja tagab alati suure jõudluse köögis.

See toodesobib eriti hästi restoranidele, sööklatele, pubidele ja kiirtoidukohtadele, sest see on mitmekülgne, ohutu ja vastupidav. Avastame koos selle tehnilisi omadusi.

Disain ja tööpõhimõte

Ristoattrezzature'i **counter-top gaasigrill Fry Top'i** disain on diskreetne ja oluline. **Välismõõtmed** on 730x550x400 mm ja pealispinna paksus on muljetavaldav 8 mm. Kompaktne lahendus **sileda kroomitud pinnaga**, mida saab paigutada mis tahes gastronoomiasektorisse.

Konstruksioon on täielikult valmistatud roostevasest terasest: ideaalne materjal, mis tagab maksimaalse hügieeni ja vastupidavuse. Konstruksiooni täiendab 4 jalga aluse juures, mis tagavad stabiilsuse ja ohutuse.

Funktsioon on tagada liha, kala ja/või köögiviljade optimaalne küpsetamine. Asetage küpsetatav toit otse kuumale grillile ja oodake paar minutit iga poole kohta. **Saate maitstva toidu hetkega.**

Praadimisplaat töötab gaasiga ja selle kasutamine on väga lihtne. Meie professionaalsed seadmed on **varustatud ohutustermopaari ja piezo-süütega**. Gaasi võimsus on 9,4 kW. Lõpuks saate tänu praktilisele termostaatilisele kraanile reguleerida temperatuuri vastavalt küpsetatavale toidule.

Valige restoranidele ja kiirtoidukohtadele mõeldud **Fry Top gaasigrilliga** oma roogade valmistamise kiirendamiseks.

Puhastamine ja hooldus

Professionaalses köögis on ülimalt oluline valida õige seade, mis tagab maksimaalse hügieeni. Hoolitsege oma seadmete eest igapäevase põhjaliku puhastamisega.

Restoranidele mõeldud **counter-top Gas Fry Top Grilli** saab kiiresti ja lihtsalt puhastada. Kõigepealt peate ootama, kuni plaadid jahtuvad, ja seejärel eemaldama toidujäägid.

Seejärel jätkake lihtsalt maheda või loodusliku puhastusvahendiga ja pehme lapiga. Puhastate põhjalikult, ilma pinda kriimustamata.

Lõpuks ärge unustage regulaarselt tühjendada ja puhastada põhjas asuvat rasvade kogumise sahtlit.

Miks see on teie jaoks õige toode

Valige Ristoattrezzature'i **counter-top gaasigrill Fry Top**, et garanteerida oma köögis:

- Usaldusväarsus
- Vastupidavust
- Praktilisus
- Mitmekülgsus
- Ohutus.

Suurepärase hinna ja kvaliteedi suhe ning madal tarbimine tänu gaasitoitele, mis võimaldab säästvat intensiivset kasutamist. Täiendage oma tööpiirkonda optimaalselt ja valige olemasolevate võimaluste hulgast veeldatud gaasi pihustite tarnimine ja paigaldamine. Tutvuge **kõigi üksikasjadega meie veebisaidil.**

Mitat

Dimensioni esterne	730x550x400 mm
Spessore piano	8 mm

Tietolehti

Alimentazione	Gaas
Peso	20 kg
Potenza Gas	9,4 kW