

Turska: 8604

**Fry Top gaasigrill kapil, ribiplaat S/90 800 x 900 x 940 h mm**



## Kuvas

Ristoattrezzature **S/90 Gas Fry Top Griddle** on soonitud **plaadikapil** ideaalne professionaalne seade: **usaldusväärne, vastupidav ja mitmekülgne**. Seda iseloomustab suur võimsus ja kompaktsed mõõtmed, mis vastavad kaasaegse toitlustuse vajadustele. **Väga populaarne restoranides, pubides, võileivapoodides, sööklates või kiirtoidukohtades.**

Valige **Fry Top gaasigrill S/90 ribiplaadikapil**, et küpsetada otse kuumale plaadile asetatavaid toiduaineid, nagu **praad, hamburgerid, kala või köögiviljad**, ja tagada kvaliteetne jõudlus.

**Täiendage oma tööpinda praktiliselt ja funktsionaalselt:** optimeerige tööaega ja -ruumi ideaalse töövahendiga. Valige endale sobiv toode veebikataloogist.

## Disain ja funktsioon

Ristoattrezzature **S/90 gaasigrilli küpsetusplaadil ribiplaadikapil** on **tehniline ja oluline** disain ning **lihtne ja intuiitiivne** kasutamine.

Konstruksiooni **välismõõtmed** on **800x900x940 h mm** ja see on vastupidavast **roostevabast terasest**, mis tagab vastupidavuse ja maksimaalse hügieeni. **Ribitud pinnaplaadid** on 16 mm paksused ja kolmel küljel on **pritsmekate**, mis võimaldab ohutut toiduvalmistamist.

**Grill töötab gaasiga** (võimsus 9,7 kW) koos piezo-süütamisega; pilootsüütamine toimub elektriühendusest väljalaskesüsteemi kaudu. Gaasireguleerimisnupu abil saab ka leeki reguleerida ja grilli välja lülitada.

**On kaks sõltumatut toiduvalmistamise tsooni**, mida mõlemat reguleerib oma termostaat. **Praepealne** on paigutatud praktilisele 2 uksega kapile, mis on ideaalne kohtade valmistamiseks vajalike toiduainete hoiustamiseks ja valmistamisaja kiirendamiseks.

**Väljavõetavad salved rasvajääkide kogumiseks** on paigutatud praeplaadi alla ning **4 roostevabast terasest jalga** on paigaldatud alusele ja reguleeritava kõrgusega.

Proovige seda oma köögis, olgu see siis väike või suur, ja valige restoranidele ja kiirtoidukohtadele mõeldud **ribiplaadikapil S/90 gaasipraadiga**, et optimeerida oma roogade valmistamise aega. Lihtne **paigutada, praktiline liigutada ja lihtne puhastada**.

## Puhastamine ja hooldus

**S/90 gaasilise Fry Top Griddle'i** ribilise plaadikapil on lihtne puhastada ja seda on soovitatav teha iga päev ja pärast iga kasutamist, kui plaadid on jahtunud.

**Selle professionaalse seadme puhastamine on lihtne:** alustage toidujäägi eemaldamisega praeplaadilt tolmulabidaga, seejärel jätkake niiske lapiga ja maheda pesuvahendiga. Vältige abrasiivsete käsnade kasutamist, et mitte eemaldada kroomi või riskida restiplaadi kriimustamisega.

Eemaldatavaid rasva kogumiseks mõeldud salve, millega on varustatud restorani **S/90 Gaasigrill soonega plaadil**, tuleb sageli ja põhjalikult puhastada. Tagage oma profiköögis **maksimaalne puhtus ja hügieen** vaid paari sammuga.

## Miks see on teie jaoks õige toode

Ristoattrezzature's **Fry Top gaasigrill soonitud plaadil kapis S/90** on ideaalne valik köögis. Professionaalne seade: **usaldusväärne, tugev, turvaline ja vastupidav ning hea hinna ja kvaliteedi suhtega**. Sirvige veebikataloogi ja valige olemasolevad valikud.

### Mitat

Dimensioni esterne	800x900x940 mm
Spessore piano	16 mm

### Tietolehti

Peso	138 kg
------	--------

Potenza Gas

9,7 kW