

Turska: 10029006691982

**Professionaalne counter-top elektriline grill praeplaat 1/2 sile 1/2 soonega
plaat 4,4 kW 73x50x23h cm 73x50x23h cm**



Kuvaus

Osta **Fry top professionaalne töölauda elektrigrill** grillitud köögiviljade, liha ja kala valmistamiseks. Tootel on **roostevabast terasest konstruktsioon** ja **vastupidav, suure jõudlusega grillplaat**, mis sobib ideaalselt kasutamiseks professionaalsetes köökides.

Disainitud töölauda peale paigaldamiseks **Fry top professional elektrigrill** on ideaalne tööriist teie grillitud eriroogade valmistamiseks. Grillimine säilitab toidu kõik maitseid ja omadused, kinnitades seda kui üht tervislikumat toiduvalmistamismeetodit. **Usaldage oma retseptid Ristoattrezzature toodete kvaliteedile.**

Disain ja tööpõhimõte

Fry top professionaalne elektriline grill restoranidele on kompaktse ja sirgjoonelise disainiga, funktsionaalne aspekt tagab köögis elegantsuse ja professionaalsuse.

Selle mõõtmed on **730x500x230** kaaluga 24 kg. **Küpsetuspind on pooleldi sile ja pooleldi sooniline**, sõltuvalt teie vajadustest saate otsustada, kas anda toidule tüüpilised grillitriibud või mitte! **Küpsetuspinna mõõtmed on 727x400 mm**, kõikidel külgedel on libisemisvastased servad, mis tagavad toidu täiusliku küpsetamise.

Rasvajägid voolavad tilkumisnõusse ja sealt edasi põhjas asuvasse **rasvasahtlisse**. Sahtli on **eemaldatav** ja seda saab hõlpsasti puhastada.

Toidud küpsevad **põletite kohal asuval siledal/riibulisel plaadil**, tänu millele saavutatakse kõrge **temperatuur**. Temperatuuri saab **reguleerida termostaadi** abil: soovitud seadistuse saab valida **termostadinupu** abil. **Temperatuuri reguleerimine toimub automaatselt. Küpsetamise lõppemisest annab märku märgutuli.**

Toiteallikas on elektriline, **Fry top professional elektrigrill** on tegelikult varustatud **Shuko** pistikuga, mille võimsus on **4,4 kW** 230 V pingele.

Puhastamine ja hooldus

Grill vajab oma jõudluse säilitamiseks **regulaarset puhastamist**. Seda ei tohi kunagi teha puhastusvahenditega, mis sisaldavad: liiva või söövitavat sooda, happeid või kloriide, mis kahjustavad pinda.

Fry top professionaalset elektrilist restorani grilli tuleks puhastada lihtsalt **niiske lapiga ja mitteabrasiivse pesuvahendiga**. Lõpuks tuleb toode kuiva lapiga kuivaks pühkida.

Seda professionaalset elektrilist grilli on lihtne kasutada ja puhastada, see on praktiline ja mitmekülgne: selle iga osa saab hõlpsasti desinfitseerida, isegi **esisahtlit**, mis sisaldab küpsetusjääke, saab hõlpsasti eemaldada ja pesta.

Miks see on teie jaoks õige toode

Ristoattrezzature elektrigrillid vastavad kõikidele tööstusstandarditele: EN 55014-1: 2006+A1: 2009+A2: 2011; EN 61000-3-2: 2014; EN61000-3-3:2013; EN55014-2: 2015.

Fry top professionaalne elektrigrill on kvaliteetne köögitehnika, mis on valmistatud **vastupidavast ja 100% ohutust roostevabast terasest**.

Erinevalt teistest toiduvalmistamisvahenditest **vähendab Fry top suitsu eraldumist õhku**, võimaldades teil saavutada täiuslikke roogasid ilma õli kasutamata.

Lisaks sellele saab seda elektrilist grilli **kasutada ka kodus**. Asetage seade lihtsalt riulile: praktilised kummist jalad sobivad igale pinnale, tagades maksimaalse stabiilsuse.

Mitat

Dimensioni esterne	730x500x230 mm
Dimensioni superficie di cottura	727x400 mm

Tietolehti

Alimentazione	Elektriline
Peso	24 kg
Potenza Elettrica	4,4 kW
Voltaggio	230 V