

Turska: 10030006701983

**Fry top professionaalne gaasigrilli pingiplaat 1/2 sile 1/2 ribiline 9,4 kW  
55x50x40h cm**



## Kuvaus

**Fry top professionaalne counter-top gaasigrill, mille pooleldi sileda ja pooleldi riivitud plaadiga** on disainitud iga detailiga, et tagada kõrge jõudlus. See tootlustamiseks mõeldud grill sobib suurepäraselt liha, kala ja köögiviljade küpsetamiseks ning pakub võimalust valmistada lühikese ajaga mahlaseid grillroogasid, säilitades koostisosade algse maitse.

Tänuväikestele **mõõtmetele** ja sellele, et tegemist on töölaua või tööpinna **grilliga**, on seda **lihtne paigaldada mis tahes töokeskkonda**. Paigaldatuna letile või mööblile pakub see täielikku töökohta, mis hõlbustab tööd köögis.

**Fry top grill on loodud nii, et see toetab professionaalse köögi töökoormust**, tagades alati maksimaalse tõhususe.

## Disain ja tööpõhimõte

Täielikult **roostevabast terasest AISI 304** valmistatud grilli struktuur on vastupidav ja tugev ning selle **ülemine paksus** tagab soojapidavuse. Jooned on funktsionaalsed ja äärmiselt kandilised, et tagada maksimaalne puhtus ja profiköögis nõutav hügieen.

**Grill on pooleldi sile ja pooleldi sooniline**, pakkudes võimalust valida, millist tüüpi toiduvalmistamist soovite teha. Mõõtmed on väikesed: **ainult 550x500x400h mm, mille küpsetuspinna suurus on 548x350 mm. Kogukaal on 19,4 kg.\*\***

Tänu **libisemisvastastele servadele** on tagatud maksimaalne ohutus toiduvalmistamise ajal, mis toimub allpool asuvate põletite poolt kuumutatud grillpinnal. **Temperatuuri reguleeritakse termostaadiga** ja seda saab reguleerida **soojusisoleerivast plastist topeltmonopolite** abil esiküljel. **Süütamine on piesoelektriline.**

Ülemises osas leiame **suitsuvõrgustiku** ja **väljalaskeava**. Lõpuks hõlbustab puhastamist väljatõmmatav **söögijääkide sahtli**. Toide on **gaasiline, võimsus 9,4 kW**.

## Puhastamine ja hooldus

Ristoattrezzature'i professionaalsed seadmed on **konstrueeritud** vastavalt tööstusstandarditele ja nende **konstruktsioon hõlbustab hügieenilist puhastamist**. **Professionaalne counter-top gaasigrilli praeplaat koos sileda ja soonelise plaadiga** on täielikult valmistatud vastupidavast ja kergesti puhastatavast terasest.

Selle pindadel on absoluutselt **keelatud kasutada puhastusvahendeid, mis sisaldavad: liiva või söövitavat sooda, happeid või kloriide**, mis rikuksid pinda. Grill tuleb päeva lõpus puhastada **niiske lapiga, kasutades mitteabrasiivset puhastusvahendit**, ja **kuivatada ainult kuiva lapiga**.

## Miks see on teie jaoks õige toode

Kvaliteetse grillimise jaoks teie restoranis peab teil olema professionaalne grill. Ideaalne nii väikestesse kohtadesse kui ka suurtesse köökidesse, meie **Fry top professionaalne gaasigrill sileda ja ribilise plaadiga** on vastupidav ja tõhus.

Tänu oma disainile saab seda vabalt teie kööki paigaldada ja vastavalt vajadusele ümber paigutada. Selle kummist jalad tagavad maksimaalse stabiilsuse.

Valige see oma **suure jõudluse** ja võime tõttu saavutada lühikese ajaga kõrge temperatuur. **Professionaalset grilli** saab paigaldada nii maagaasiga kui ka veeldatud naftagaasiga\*\*.

Valige oma süsteem ja **ostke selle täiendamiseks vajalikud tarvikud otse meie veebikataloogist**.

### Mitat

Dimensioni esterne	550x500x400 mm
Dimensioni superficie di cottura	548x350 mm

## Tietolehti

Alimentazione	Gaas
Peso	19.4 kg
Potenza Gas	9,4 kW