

Turska: 5599

Fry Top gaasigrill kapil, ribiplaat S/70 800 x 730 x 930 h mm



Kuvas

Professionaalses köögis on mitmeid seadmeid, mis võivad tööd parandada, optimeerides samal ajal aega ja kulusid. Üks neist on **fritüür:professionaalne seade, mis on võrreldav ühe- või kahekordsegrilliga**, mida kasutatakse **liha, kala või köögiviljade küpsetamiseks ja pruunistamiseks**.

Ristoattrezzature **S/70 gaasigrilli praepealne ribiplaadikapil on mitmekülgne, turvaline ja vastupidav** toode. See sobib ideaalselt kaasaegse toitlustamise vajaduste rahuldamiseks ja on **väga populaarne restoranides, pubides, võileivapoodides, sööklates või kiirtoidukohtades**.

Usaldage oma köögis õiget tööriista ja tagage oma klientidele alati kvaliteetne tulemuslikkus , **täiendades oma tööpiirkonda praktiliselt ja funktsionaalselt**.

Disain ja funktsioon

Ristoattrezzature **S/70 gaasigrilli praepealne ribiplaadikapil on tehnilise ja olulise disainiga**, mis vastab professionaalide vajadustele ning tagab praktilise ja kiire töö. Selle **kasutamine on**

tegelikult lihtne ja intuitiivne. Toide on gaasiga ja **võimsus on 9,7 kW.** See koosneb **ohutustermopaarist ja pieso-süütajast.**

Konstruksiooni **välismõõtmed on 800x730x930 mm** ja see on täielikult valmistatud **roostevabast terasest**, et tagada vastupidavus ja maksimaalne hügieenilisus, mis on köögis hädavajalik. **Pinnaribitud küpsetusplaat** on 16 mm paksune.

Ristoattrezzature'i praepealne on paigutatud praktilisele 2 uksega kapile, mis sobib ideaalselt kõigi roogade valmistamiseks vajalike asjade hoiustamiseks ja töö lihtsustamiseks. **Professionaalne praadimisplaat on varustatud:**

- kolmele küljele paigaldatud praktiline pritsmekate
- eemaldatav salv mustuse kogumiseks ja eemaldamiseks.
- 4 reguleeritava kõrgusegaroostevabast terasest jalga.

Proovige seda oma köögis ja tagage iga kord täiuslik grillimine.

Puhastamine ja hooldus

Gaasigrilli praealust ribiplaadikapil S/70 restoranidele ja kiirtoitlustajatele on **lihtne liigutada ja puhastada.** Soovitame puhastamist iga päev ja rangelt pärast iga kasutuskorda.

Alustage (jahtunud)grillplaadilt toidujääkide eemaldamisest tolmulapiga , **seejärel jätkake niiske lapiga ja kerge puhastusvahendiga.** Vältige abrasiivsete käsnade kasutamist, et mitte eemaldada kroomi või riskida restiplaadi kriimustamisega.

Professionaalne gaasigrill on varustatud grilliplaadi all oleva rasva kogumise sahtliga, mida tuleb sageli ja põhjalikult puhastada. Tagage oma professionaalse köögi **puhtus ja hügieenilisus** vaid paari sammuga.

Miks see on teie jaoks õige toode

Ristoattrezzature **S/70 gaasigrilli praepealne ribiplaadikapil** on ideaalne valik köögis:

- Usaldusväärne
- Vastupidav
- Praktiline
- Mitmekülgne.

Suurepärane hinna ja kvaliteedi suhe. Sirvige veebikataloogi ja täiustage oma praeplaati kasulike lisavarustustega. **Lugege tehnilisi andmeid ja tehke oma ostu paari klikiga.**

Mitat

Dimensioni esterne	800x730x930 mm
Dimensioni superficie di cottura	730x500 mm
Spessore piano	16 mm

Tietolehti

Alimentazione	Gaas
Peso	81 kg
Potenza Gas	9,7 kW