

Turska: 5632

Fry Top gaasigrill kapil, sileda plaadiga S/90 800 x 900 x 940 h mm



## Kuvaus

Fritüür on kohustuslikuks osaks kõikides professionaalsetes köökides. See on **kaasaegne, mitmekülgne ja turvaline** professionaalne seade, mille nimi viitab selle eripärale, nimelt "praadimisele" peal. Tegelikult paistab see välja kõrge temperatuuri poolest, mida ta suudab saavutada toidu kiire grillimisega.

Eriti **populaarne kiirtoidukohtades, võileibade, pubide ja restoranide puhul**, aitab see grill lühendada liha, kala ja köögiviljade küpsetusaega, asendades järk-järgult klassikalise praealuse. Täiendage oma tööpinda praktiliselt ja funktsionaalselt **siledal plaadikapil paikneva fritüüri gaasigrilliga**.

**Valige oma köögitöö täiustamiseks** ja kõrge jõudluse säilitamiseks Ristoattrezzature'i professionaalsus ja kvaliteet.

## Disain ja tööpõhimõte

Siledaplaadiga kapil asetsevat fritüüri gaasigrilli iseloomustab **tehniline ja funktsionaalne**

**disain**, mis koosneb **siledaplaadist**. See sobib ideaalselt portsjoniteks jaotatud kala või köögiviljade küpsetamiseks, jättes toidu pinna ideaalselt küpseks ja ilma triipudeta.

**Väliskonstruktsioon** on valmistatud roostevabast terasest: täiuslik köögis vastupidavus ja maksimaalne hügieenilisus. **Siledapinnalised plaadid on suured, mugavad gaasikutega toiduvalmistamise tsoonid. Siledaplaadikapis olevad gaasigrilli praepealset iseloomustab suur kuumutusvõimsus, mis võimaldab temperatuuril kiiresti tõusta. Gaasi võimsus on 9,7 kW.**

Toiduvalmistamine toimub kontaktset, asetades toidu grilliplaadile isegi ilma õli kasutamata. Lisaks sellele on kõik praetopsid **veidi kallutatud operaatori suunas**, et hõlbustada rasva kanalisse tilgutamist.

**Välismõõtmed** on **800x900x940 mm**, plaadi paksus on 16 mm ja kaal 138 kg. Lõpuks kasutage ära **tööpinna all olevat hoiuruumi**, millele pääseb ligi 2 praktilise ukse kaudu.

Valige restoranidele ja kiirtoidukohtadele mõeldud **gaasigrilliga siledaplaadiga kapp**, et optimeerida toidu valmistamise aega.

## Puhastamine ja hooldus

**Siledaplaadiga gaasigrilli kapi** puhastamine on väga praktiline ja kiire, kuid olge ettevaatlik ja kasutage õigeid tööriistu. Oht on professionaalset seadet pöördumatult kahjustada.

**Grilli tuleks puhastada niiske lapiga ja maheda pesuvahendiga.** Seejärel lihtsalt lülitage praeplaat paariks minutiks sisse ja laske pinnal korralikult kuivada. Lõpuks määrige õhukese kihi toiduõliga.

**Keelatud on kasutada puhastusvahendeid, teravaid esemeid või kloori sisaldavaid kemikaale.**

Teine element, mida tuleb hoida puhtana, on **rasva kogumise sahtel**, mida tuleb tühjendada ja pidevalt rasva-, õli- ja toidujääkidest puhastada.

**Tagage oma profiköögis maksimaalne puhtus ja hügieen** vaid paari sammuga.

## Miks see on teie jaoks õige toode

**Gaasigrilli praepealse kasutamine siledal plaadikapis** on köögis hädavajalik, sest see võimaldab teil valmistada lühikese ajaga tervislikke, maitsevaid ja tervislikke retsepte. Tegemist on **mitmekülgse professionaalse seadmega, millel on madal suitsuemissioon**. Usaldusväärne, praktiline ja ohutu.

Viimaks ei tohiks alahinnata ka suurepärase hinna ja kvaliteedi suhet. **Avastage kõik toote tehnilised üksikasjad meie veebisaidil** ja valige oma professionaalsete vajaduste jaoks sobivaim seade.

### Mitat

Dimensiooni esterne	800x900x940 mm
---------------------	----------------

Spessore piano	16 mm
----------------	-------

### **Tietolehti**

Peso	138 kg
Potenza Gas	9,7 kW