

Morue: 6859

**Plan de travail Fry Top Gas Grill, plaque 2/3 lisse 1/3 rainurée 730 x 550 x 400 h mm**



## Description

**Sécurité, fiabilité et polyvalence.** Le Gas Grill Fry Top de comptoir 2/3 lisse 1/3 plaque rainurée pour la gastronomie est l'équipement professionnel idéal pour compléter votre mobilier de cuisine. Améliorez votre poste de travail et simplifiez le processus de cuisson avec un **produit adapté à vos besoins**.

Le **gril à gaz de comptoir 2/3 lisse 1/3 strié** de Ristoattrezzature est un outil professionnel conçu pour la cuisson d'aliments tels que les steaks, les hamburgers, les poissons ou les légumes. Les aliments sont placés en contact direct avec la plaque chauffante et sont cuits à la perfection en quelques minutes.

**Son utilisation est particulièrement appréciée dans les pubs, les restaurants, les sandwicheries et même les petits établissements de restauration rapide.** Il garantit toujours un service rapide et d'excellentes performances.

## Conception et fonctionnement

Le **design** du **gril à gaz de comptoir 2/3 lisse 1/3 nervuré** de Ristoattrezzature est **fonctionnel et essentiel**. Parfait pour être placé dans la cuisine ou dans le salon, il s'adapte parfaitement à tous les styles de décoration.

Son **fonctionnement est simple et intuitif** et il fonctionne au gaz. Sa puissance est de 9,4 kW. L'allumage est piézoélectrique et le réglage de la température se fait facilement grâce à deux boutons en façade. Ses **dimensions extérieures** sont de **730x550x400 mm** et l'épaisseur du plan est de 8 mm pour un poids total de 20 kg. **Compacité et professionnalisme dans un seul produit.**

La **construction est en acier inoxydable**: robuste, hygiénique et résistant. La **plaque a une double conception : 2/3 lisse et 1/3 striée sur la surface pour assurer différentes zones de cuisson pour différents aliments.**

La **plaque de comptoir Fry Top Gas Grill 2/3 lisse 1/3 striée** pour restaurants est idéale pour la cuisson des légumes, de la viande ou du poisson.

Choisissez d'optimiser le temps de préparation de vos plats en faisant confiance à la qualité et au professionnalisme de Ristoattrezzature.

## Nettoyage et entretien

Garantissez la durabilité de votre équipement professionnel grâce à un nettoyage quotidien.

Le **nettoyage du Fry Top Gas Grill 2/3 plaque lisse 1/3 plaque striée** est très simple. Travaillez strictement avec des plaques froides, en prenant soin d'enlever tout résidu d'aliment sur la plaque avant de commencer.

Procédez avec un **chiffon humide** et un **détergent de cuisine doux** pour éviter d'enlever les chromes ou de rayer la plaque.

Le **gril à gaz de comptoir Ristoattrezzature 2/3 lisse 1/3 rainuré** est enfin équipé d'un tiroir de récupération des graisses, qui doit être nettoyé fréquemment et soigneusement pour garantir une hygiène maximale.

## Pourquoi c'est le produit qu'il vous faut

Choisissez notre gril à **gaz frites de comptoir 2/3 lisse 1/3 rainuré** pour votre restaurant et garantissez le point de cuisson idéal à vos aliments en peu de temps.

Réduisez le temps de travail et l'espace avec un équipement professionnel sûr et efficace qui vous permet de choisir entre deux modes de cuisson. L'attention portée aux détails et le soin apporté au choix des matériaux font du Fry Top un choix idéal avec un **excellent rapport qualité-prix.**

Complétez votre espace de travail de manière fonctionnelle et sélectionnez, parmi les **options disponibles**, celles qui conviennent le mieux à vos besoins professionnels.

**Consultez la fiche technique pour en savoir plus.**

## Dimensions

Dimensioni esterne	730x550x400 mm
Dimensioni superficie di cottura	725x400 mm
Spessore piano	8 mm

## Fiche technique

Alimentazione	Gaz
Peso	20 kg
Potenza Gas	9,4 kW