

Morue: 6763

Fry Top Grill à gaz, plaque lisse 730 x 550 x 400 h mm



Description

Si vous réfléchissez à l'aménagement de la cuisine de votre restaurant, la table de friture est un équipement professionnel incontournable. Différents modèles et tailles sont disponibles.

Ristoattrezzature propose dans son catalogue la friteuse professionnelle de **comptoir à gaz** pour les petites et moyennes entreprises. Elle facilite votre travail et garantit toujours des performances élevées dans la cuisine.

Particulièrement adapté aux restaurants, cantines, pubs et fast-foods, ce produit est polyvalent, sûr et résistant. Découvrons ensemble ses caractéristiques techniques.

Conception et fonctionnement

Le **design** du **Gas Grill Fry Top de comptoir** de Ristoattrezzature est **discret et essentiel**. Les **dimensions extérieures** sont de **730x550x400 mm** et l'épaisseur du plateau est de 8 mm. Une solution compacte avec une **surface chromée lisse** qui peut être placée dans n'importe quel secteur de la gastronomie.

La **structure est entièrement réalisée en acier inoxydable**: un matériau idéal pour garantir une hygiène et une robustesse maximales. 4 pieds à la base complètent la structure, garantissant stabilité et sécurité.

La fonction est d'assurer une cuisson optimale de la viande, du poisson et/ou des légumes. Placez les aliments à cuire directement sur la grille chaude et attendez quelques minutes de chaque côté. Vous **obtiendrez des plats savoureux en un rien** de temps.

La friteuse est alimentée au gaz et son fonctionnement est très simple. Notre matériel professionnel est **équipé d'un thermocouple de sécurité et d'un allumage piézo**. La puissance du gaz est de 9,4 kW. Enfin, grâce à un robinet thermostatique très pratique, vous pouvez régler la température en fonction des aliments à cuire.

Choisissez d'accélérer la préparation de vos plats avec le **Fry Top Gas Grill** pour restaurants et fast-foods.

Nettoyage et entretien

Dans une cuisine professionnelle, il est primordial de choisir le bon équipement qui garantit une hygiène maximale. Prenez soin de votre équipement en le nettoyant quotidiennement.

Le **gril frites à gaz de comptoir** pour restaurants se nettoie rapidement et facilement. Il faut d'abord attendre que les plaques refroidissent et enlever les résidus de nourriture.

Il suffit ensuite d'utiliser un produit de nettoyage doux ou naturel et un chiffon doux. Vous nettoierez en profondeur sans rayer la surface.

Enfin, n'oubliez pas de vider et de nettoyer périodiquement le tiroir de récupération des graisses situé au fond de l'appareil.

Pourquoi c'est le produit qu'il vous faut

Choisissez la **friteuse à gaz de comptoir de Ristoattrezzature** pour garantir votre cuisine :

- **Fiabilité**
- **Robustesse**
- **Praticité**
- **Polyvalence**
- **Sécurité.**

Excellent rapport qualité/prix et faible consommation grâce à l'alimentation au gaz, permettant une utilisation intensive durable. Complétez votre espace de travail de manière optimale et choisissez parmi les options disponibles la fourniture et l'installation de buses GPL. Découvrez **tous les détails sur notre site web.**

Dimensions

Dimensioni esterne	730x550x400 mm
Spessore piano	8 mm

Fiche technique

Alimentazione	Gaz
Peso	20 kg
Potenza Gas	9,4 kW