

Morue: 8463

Fry Top Gril à gaz sur meuble, plaque nervurée S/90 400 x 900 x 940 h mm



Description

La friteuse à gaz Ristoattrezzature **S/90 sur meuble à plaques rainurées** est un produit **pratique, robuste et polyvalent**. Idéal pour répondre aux besoins de la restauration moderne. Décidez d'optimiser le temps et l'espace de travail en vous appuyant sur le bon outil.

Choisissez le **Gas Fry Top Grill S/90 sur meuble à plaques rainurées** pour la cuisson d'aliments tels que steaks, hamburgers, poissons ou légumes à placer directement sur la plaque chauffante, vous obtiendrez des grillades de grande qualité.

Conçu pour les restaurants, brasseries, sandwicheries, cantines ou fast-foods, ce grill **complète votre espace de travail de manière pratique et fonctionnelle** grâce au meuble situé en dessous. Découvrez tous les détails.

Design et fonctionnalité

Le **gril frites à gaz Ristoattrezzature S/90 sur meuble en tôle striée** a un design **technique et essentiel** pour répondre aux besoins des professionnels et garantir un travail pratique et rapide.

L'utilisation est facile et intuitive.

Les **dimensions extérieures** de la structure sont de **400x900x940 h mm** et elle est entièrement réalisée **en acier inoxydable** pour garantir la durabilité et l'hygiène maximale. **La plaque de surface à nervure unique** a une épaisseur de 16 mm. La **puissance du gaz est de 4,8 kW**.

Le **Fry top** est monté sur un meuble pratique à 1 porte, idéal pour ranger le matériel nécessaire à la préparation de vos plats et accélérer le temps de préparation. Sa poignée ergonomique permet de l'ouvrir et de la fermer facilement, ce qui vous permet de travailler en douceur à tout moment.

L'équipement est doté de **protections contre les éclaboussures sur 3 côtés** pour un travail en toute sécurité et d'un **plateau amovible** pour recueillir les salissures et les éliminer facilement. Les **4 pieds en acier inoxydable réglables en hauteur** assurent la stabilité du produit.

La **friteuse grillagée** est également **équipée de**:

- **thermocouple de sécurité**
- **brûleur pilote**
- **d'un allumeur piézo.**

Essayez-le dans votre cuisine, qu'elle soit petite ou grande, et choisissez d'optimiser le temps de préparation de vos plats avec le **Gril Fry Top à gaz S/90 sur meuble à plaques nervurées** pour la restauration et les fast-foods.

Facile à **placer, pratique à déplacer et facile à nettoyer.**

Nettoyage et entretien

Le Gril à gaz Fry Top sur meuble à **plaques rainurées S/90** pour les cuisines est facile à nettoyer et il est recommandé de le nettoyer quotidiennement et après chaque utilisation.

Le **nettoyage de cet équipement professionnel est simple**: commencez par enlever les résidus alimentaires sur la plaque (refroidie) à l'aide d'une palette puis d'un chiffon humide et d'un détergent doux. Évitez d'utiliser des éponges abrasives pour ne pas enlever le chrome et risquer de rayer la plaque.

La plaque de **cuisson S/90 Gas Griddle Fry Top sur meuble à plaques nervurées** est équipée d'un tiroir de récupération des graisses sous la plaque qui doit être nettoyé fréquemment et minutieusement. En procédant à un entretien minutieux et régulier, vous vous assurez que votre gril restera efficace pendant longtemps.

Pourquoi c'est le produit qu'il vous faut

La **friteuse à gaz Ristoattrezzature S/90 sur meuble à plaques rainurées** est un outil indispensable dans la cuisine.

Sa **fiabilité** et sa **robustesse** lui permettent d'être utilisé de manière intensive. Ses dimensions et son design fonctionnel lui confèrent **praticité et polyvalence**.

Achetez votre équipement professionnel sur le site en quelques clics et contactez-nous si vous avez besoin d'aide. **Parcourez le catalogue en ligne et complétez votre Fry Top avec des options utiles.**

Dimensions

Dimensioni esterne	400x900x940 mm
Spessore piano	16 mm

Fiche technique

Peso	63 kg
Potenza Gas	4,8 kW