

Morue: 8604

**Fry Top Gas Grill sur meuble, plaque nervurée S/90 800 x 900 x 940 h mm**



## Description

La **friteuse à gaz Ristoattrezzature S/90 sur meuble à plaques nervurées** est l'équipement professionnel idéal : **fiable, robuste et polyvalent**. Caractérisé par une grande puissance et des dimensions compactes, il est en mesure de répondre aux besoins de la restauration moderne. **Très populaire dans les restaurants, les pubs, les sandwicheries, les cantines ou les fast-foods.**

Choisissez le **Fry Top Gas Griddle sur un meuble à plaques nervurées S/90** pour la cuisson d'aliments tels que **steaks, hamburgers, poissons ou légumes** à placer directement sur la plaque chauffante et garantisiez des performances de haute qualité.

**Complétez votre espace de travail de manière pratique et fonctionnelle:** optimisez le temps et l'espace de travail avec l'outil idéal. Sélectionnez votre produit sur mesure dans le catalogue en ligne.

## Design et fonctionnalité

La Ristoattrezzature **S/90 Gas Griddle Fry Top on ribbed plate cabinet** a un design **technique et essentiel** et un **fonctionnement facile et intuitif**.

Les **dimensions extérieures** de la structure sont de **800x900x940 h mm** et elle est construite en **acier inoxydable** robuste pour garantir la durabilité et une hygiène maximale. **Les plaques de surface nervurées** ont une épaisseur de 16 mm et des **protections contre les éclaboussures** sont présentes sur trois côtés pour permettre une cuisson en toute sécurité.

**Le gril est alimenté au gaz** (puissance de 9,7 kW) avec allumage piézo-électrique ; l'allumage de la veilleuse se fait par un système de décharge sans raccordement électrique. Le bouton de réglage du gaz permet également de régler la flamme et d'éteindre le gril.

**Ily a deux zones de cuisson indépendantes**, chacune réglée par son propre thermostat. La **friteuse** est installée sur un meuble pratique à 2 portes, idéal pour ranger tout ce dont vous avez besoin pour préparer vos plats et accélérer le temps de préparation.

**Des bacs amovibles pour récupérer les graisses** résiduelles sont positionnés sous la plaque et **4 pieds en acier inoxydable** sont montés sur la base et réglables en hauteur.

Essayez-le dans votre cuisine, qu'elle soit petite ou grande, et choisissez d'optimiser le temps de préparation de vos plats avec le **S/90 Gas Fry Top Griddle sur meuble à plaques nervurées** pour les restaurants et la restauration rapide. Facile à **placer, pratique à déplacer et facile à nettoyer**.

## Nettoyage et entretien

Le **S/90 Gas Fry Top Griddle** sur meuble à plaques nervurées est facile à nettoyer et il est recommandé de le faire quotidiennement et après chaque utilisation, lorsque les plaques ont refroidi.

**Le nettoyage de cet équipement professionnel est simple**: commencez par enlever les résidus alimentaires de la plaque à l'aide d'une pelle à poussière, puis passez un chiffon humide et un détergent doux. Evitez d'utiliser des éponges abrasives pour ne pas décaper le chrome et risquer de rayer la plaque.

Les bacs amovibles de récupération des graisses dont est équipé le **S/90 Gas Fry Top Grill on Grooved Plate** for Restaurants doivent être nettoyés fréquemment et soigneusement. Assurez une **propreté et une hygiène maximales** dans votre cuisine professionnelle en quelques étapes seulement.

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

Le **gril à gaz Fry Top sur plaque rainurée Cabinet S/90** de Ristoattrezzature est le choix idéal dans la cuisine. Il s'agit d'un équipement professionnel **fiable, robuste, sûr et durable, avec un bon rapport qualité-prix**. Parcourez le catalogue en ligne et sélectionnez les options disponibles.

## Dimensions



Dimensioni esterne	800x900x940 mm
Spessore piano	16 mm

### **Fiche technique**

Peso	138 kg
Potenza Gas	9,7 kW