

Morue: 10029006691982

**Gril électrique professionnel de comptoir fry top 1/2 lisse 1/2 plaque rainurée  
4,4 kW 73x50x23h cm**



## Description

Achetez le **gril électrique professionnel de comptoir Fry top** pour cuisiner des légumes, de la viande et du poisson grillés. Ce gril est doté d'une **structure en acier inoxydable** et d'une **plaque de cuisson durable et performante**, idéale pour les cuisines professionnelles.

Conçu pour être monté sur le comptoir, le **gril électrique professionnel Fry top** est l'outil idéal pour vos spécialités grillées. Les grillades conservent toute la saveur et les propriétés des aliments, ce qui en fait l'une des méthodes de cuisson les plus saines. **Confiez vos recettes à la qualité des produits Ristoattrezzature.**

## Conception et fonctionnement

Le **gril électrique professionnel Fry top pour restaurants** a un design compact et linéaire, l'aspect fonctionnel assure l'élégance et le professionnalisme dans la cuisine.

Ses **dimensions sont de 730x500x230** pour un poids de 24 kg. La **surface de cuisson est à moitié lisse et à moitié striée**, selon vos besoins vous pouvez décider de donner ou non à vos aliments les stries typiques du gril ! La **surface de cuisson mesure 727x400mm**, avec des bords antidérapants sur tous les côtés qui garantissent une cuisson parfaite des aliments.

La graisse résiduelle s'écoule dans un bac d'égouttage et de là dans le **tiroir à graisse** situé en bas. Le tiroir est **amovible** et peut être facilement nettoyé.

Les aliments sont cuits sur la **plaque lisse/ nervurée fixée au-dessus des brûleurs**, ce qui permet d'atteindre une **température** élevée. La température peut être réglée à l'**aide d'un thermostat**: le réglage souhaité peut être sélectionné à l'aide du bouton **du thermostat**. Le **contrôle de la température est automatique**. **Un voyant lumineux indique la fin de la cuisson**.

L'alimentation est électrique, le **gril électrique professionnel Fry top** est en effet **équipé d'une prise Shuko d'une puissance de 4,4 kW** pour une tension de 230 V.

## Nettoyage et entretien

Le gril **nécessite un nettoyage régulier** pour préserver ses performances. Celui-ci **ne doit jamais être effectué avec des détergents contenant : du sable ou de la soude caustique, des acides ou des chlorures qui endommageraient la surface**.

**Le gril électrique professionnel Fry top** pour restaurants doit être nettoyé à l'aide d'un simple **chiffon humide et d'un détergent non abrasif**. Enfin, le produit doit être essuyé avec un chiffon sec.

**Facile à utiliser et à nettoyer, ce gril électrique professionnel est pratique et polyvalent**: chaque partie peut être facilement désinfectée, même le **tiroir avant**, qui contient les restes de cuisson, peut être retiré et lavé facilement.

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

**Les grils électriques Ristoattrezzature sont conformes à toutes les normes industrielles**: EN 55014-1 : 2006+A1 : 2009+A2 : 2011 ; EN 61000-3-2 : 2014 ; EN61000-3-3:2013 ; EN55014-2 : 2015.

**Le gril électrique professionnel Fry top** est un équipement de cuisine de qualité, fabriqué en **acier inoxydable durable et 100 % sûr**.

Contrairement à d'autres outils de cuisson, Fry top **réduit l'émission de fumée dans l'air**, ce qui vous permet d'obtenir des plats parfaits sans utiliser d'huile.

De plus, ce gril électrique **peut également être utilisé à la maison**. Il suffit de placer l'appareil sur une étagère : les pieds en caoutchouc pratiques s'adaptent à toutes les surfaces et garantissent une stabilité maximale.

## Dimensions



Dimensioni esterne	730x500x230 mm
Dimensioni superficie di cottura	727x400 mm

### **Fiche technique**

Alimentazione	Électrique
Peso	24 kg
Potenza Elettrica	4,4 kW
Voltaggio	230 V