

Morue: 10030001701983

Fry top gas grill professional countertop smooth plate 9.4 kW 55x50x40h cm



Description

Legril à gaz professionnel Fry top avec plaque lisse est l'équipement de restauration idéal pour griller viandes, poissons et légumes. Pratique à installer, il s'adapte facilement aux différents espaces de travail.

Choisissez-le également pour sa modularité : **vous pouvez le placer sur des établis ou des armoires ouvertes, ou sur des compartiments fermés par des portes.** Efficace et **fonctionnel**, le gril Fry top est conçu dans les moindres détails pour être le support parfait des cuisines professionnelles.

Design et fonction

De forme rectangulaire, avec un design compact, notre **grill lisse professionnel** ne mesure que **550x500x400h mm** pour une surface de cuisson de **548x350 mm**. Le **poids total** est de **19,4 kg**.

Les **bords antidérapants** sur tous les côtés vous permettent de travailler rapidement et de cuire vos aliments de manière excellente, en canalisant la graisse dans le **trou d'évacuation**. La

structure est réalisée en **acier inoxydable AISI 304** de haute qualité et d'une excellente épaisseur, ce qui permet une isolation thermique fiable.

En haut, il y a une **grille pour les fumées**, tandis qu'à l'avant, des **boutons en plastique thermo-isolant** permettent de régler les brûleurs situés en dessous. Le **tiroir** pour les **résidus de cuisson** est pratique à ouvrir et facilite le nettoyage de l'appareil. L'**alimentation est à gaz avec une puissance de 9,4 kW**.

Nettoyage et entretien

L'**acier inoxydable est une garantie de propreté et d'hygiène**, comme l'exige la réglementation pour la restauration professionnelle. Nos produits sont fabriqués dans le respect de toutes les normes de qualité et **leur conception favorise l'hygiène**.

Le **gril à gaz professionnel Fry top avec plaque lisse** est un équipement qui demande beaucoup d'attention, la **saleté causée par la cuisson pouvant être particulièrement tenace**.

Sur l'acier, il est absolument **interdit d'utiliser des détergents contenant : du sable ou de la soude caustique, de l'acide ou des chlorures** qui endommageraient la surface. Le produit doit être nettoyé en fin de journée à l'aide d'un **chiffon humide avec un détergent non abrasif et séché uniquement à l'aide d'un chiffon sec**.

Pourquoi c'est le produit qu'il vous faut

Professionnel et adapté à un usage intensif, notre gril de banc lisse est fabriqué uniquement à partir de **matériaux robustes et de haute qualité**.

Il garantit de hautes performances en atteignant rapidement des températures élevées et l'allumage est piézoélectrique. Pratique et très utile, le bac de récupération des huiles de cuisson vous permet de mieux gérer l'évacuation des graisses. Ce gril peut également être accessoirisé : **il peut être installé au gaz naturel ou au GPL**.

Choisissez ce qu'il y a de mieux pour votre cuisine professionnelle, faites confiance à l'expérience de Ristoattrezzature et achetez en ligne des **équipements sûrs, résistants et performants**. Complétez votre espace de travail avec des comptoirs et des accessoires en option.

Dimensions

Dimensioni esterne	550x500x400 mm
Dimensioni superficie di cottura	548x350 mm

Fiche technique

Alimentazione	Gaz
Peso	19.4 kg

Potenza Gas

9,4 kW