

Morue: 10030006701983

**Fry top professional gas grill bench plate 1/2 smooth 1/2 ribbed 9.4 kW
55x50x40h cm**



Description

Le gril professionnel à gaz de comptoir Fry top avec plaque mi-lisse et mi-alvéolée est conçu dans les moindres détails pour offrir des performances élevées. Parfait pour la cuisson des viandes, des poissons et des légumes, ce gril pour la restauration offre la possibilité de préparer de succulentes grillades en peu de temps, tout en préservant le goût original des ingrédients.

Sapetite taille et le fait qu'il s'agisse d'un gril de comptoir ou de table le rendent facile à installer dans n'importe quel environnement de travail. Monté sur un comptoir ou un meuble, il constitue un poste de travail complet qui facilite le travail dans la cuisine.

Le gril frites est conçu pour supporter la charge de travail d'une cuisine professionnelle, en garantissant une efficacité maximale à tout moment.

Conception et fonctionnement

Entièrement réalisée en **acier inoxydable AISI 304**, la structure du gril est durable et robuste, avec une **excellente épaisseur supérieure** qui garantit la rétention de la chaleur. Les lignes sont fonctionnelles et extrêmement carrées pour garantir une propreté maximale et l'hygiène requise dans une cuisine professionnelle.

Le **gril est à moitié lisse et à moitié nervuré**, ce qui permet de choisir le type de cuisson à réaliser. Les dimensions sont réduites : **seulement 550x500x400h mm pour une surface de cuisson de 548x350 mm**. Le poids **total** est de 19,4 kg**.

Grâce à ses **bords antidérapants**, la sécurité est maximale pendant la cuisson, qui s'effectue sur la surface du gril chauffée par les brûleurs situés en dessous. La **température est réglée par un thermostat** et peut être contrôlée à l'aide des **doubles monopoles** situés sur la façade **en plastique thermo-isolant**. L'allumage est **piézoélectrique**.

Dans la partie supérieure, on trouve une **grille de fumée** et un **orifice d'évacuation**. Enfin, un **tiroir à résidus de cuisson** amovible facilite les opérations de nettoyage. L'alimentation électrique **est fait au gaz avec une puissance de 9,4 kW**.

Nettoyage et entretien

L'équipement professionnel de Ristoattrezzature est conçu conformément aux normes industrielles et **sa conception facilite le nettoyage hygiénique**. Le **gril à gaz professionnel de comptoir fry top avec plaque lisse et rainurée** est entièrement réalisé en acier robuste et facile à nettoyer.

Il est absolument **interdit d'utiliser** sur ses surfaces des **détergents contenant : du sable ou de la soude caustique, des acides ou des chlorures** qui abîmeraient la surface. Le gril doit être nettoyé en fin de journée à l'aide d'un **chiffon humide avec un détergent non abrasif et séché à l'aide d'un chiffon sec uniquement**.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Pour des grillades de qualité dans votre restaurant, vous devez disposer d'un gril professionnel. Idéal pour les petites salles comme pour les grandes cuisines, notre **gril à gaz professionnel Fry top avec plaque lisse et nervurée** est robuste et efficace.

Grâce à sa conception, il peut être installé librement dans votre cuisine et déplacé selon les besoins. Ses pieds en caoutchouc lui assurent une stabilité maximale.

Choisissez-le pour ses **performances** élevées et sa capacité à atteindre des températures élevées en peu de temps. **Son** bac de récupération de l'huile **facilite également le nettoyage**. Le **gril professionnel** peut être installé au gaz naturel ou au GPL**.

Choisissez votre système et **achetez les accessoires qui le complètent directement sur notre catalogue en ligne**.

Dimensions

Dimensioni esterne	550x500x400 mm
--------------------	----------------

Dimensioni superficie di cottura	548x350 mm
----------------------------------	------------

Fiche technique

Alimentazione	Gaz
Peso	19.4 kg
Potenza Gas	9,4 kW