Cod: 6859

Fry Top Griglia a Gas da banco, piastra 2/3 liscia 1/3 rigata 73×55×40h cm



Descrizione

Sicurezza, affidabilità e versatilità. Il Fry Top Griglia a Gas da banco piastra 2/3 liscia 1/3 rigata per gastronomia è l'attrezzatura professionale ideale per completare il tuo arredo in cucina. Migliora la tua postazione di lavoro e semplifica il procedimento di cottura con un **prodotto ad hoc per le tue esigenze**.

Il **Fry Top Griglia a Gas da banco piastra 2/3 liscia 1/3 rigata** di Ristoattrezzature è uno strumento professionale progettato per la cottura di cibi come bistecche, hamburger, pesce o verdure. Gli alimenti vengono posti a diretto contatto con la piastra rovente e si cuociono alla perfezione in pochi minuti.

Il suo uso è particolarmente apprezzato in pub, ristoranti, paninoteche e fast food anche di piccole dimensioni. Garantisci sempre rapidità nel servizio e ottime prestazioni.

Design e funzionamento

Il **design del Fry Top Griglia a Gas da banco piastra 2/3 liscia 1/3 rigata** di Ristoattrezzature è **funzionale ed essenziale**. Perfetto per essere posizionato in cucina o in sala, si adatta alla perfezione ad ogni stile di arredo.

Il suo **funzionamento è facile ed intuitivo** ed è dotata di alimentazione a gas. La potenza è pari a 9.4 kW. L'accensione avviene tramite piezoelettrico e la temperatura si regola facilmente grazie a due manopole posizionate sul davanti. Le sue **dimensioni esterne** sono di **73x55x40h cm** e lo spessore del piano è di 0,8 cm per un peso totale di 20 kg. **Compattezza e professionalità in un unico prodotto**.

La **costruzione è realizzata in acciaio inox**: robusto, igienico e resistente. **La piastra ha un doppio design: per 2/3 liscia e per 1/3 rigata in superficie per garantire diverse zone di cottura per alimenti diversi**.

Il **Fry Top Griglia a Gas da banco piastra 2/3 liscia 1/3 rigata** per ristoranti, infatti, è l'ideale per la cottura di verdure, carne o pesce.

Scegli di ottimizzare i tempi di preparazione dei tuoi piatti affidandoti alla qualità e alla professionalità di Ristoattrezzature.

Pulizia e manutenzione

Garantisci durabilità nel tempo alla tua attrezzatura professionale con una pulizia quotidiana.

La pulizia del Fry Top Griglia a Gas da banco piastra 2/3 liscia 1/3 rigata è molto semplice. Agisci rigorosamente a piastre fredde avendo cura di rimuovere, prima di iniziare, l'eventuale presenza di residui di cibo dalla piastra.

Procedi con un **panno umido** e un **detergente delicato** da cucina per evitare di rimuovere la cromatura o graffiare la piastra.

Il **Fry Top Griglia a Gas da banco piastra 2/3 liscia 1/3 rigata** di Ristoattrezzature è, infine, dotato di un cassetto per la raccolta del grasso, che deve essere pulito di frequente e in modo accurato per garantire massima igiene.

Perché è il prodotto che fa per te

Scegli il nostro **Fry Top Griglia a Gas da banco piastra 2/3 liscia 1/3 rigata** per il tuo ristorante e garantisci l'ideale punto di cottura ai tuoi alimenti in poco tempo.

Riduci tempi e spazi di lavoro con un'attrezzatura professionale sicura ed efficiente che ti permette di scegliere tra due modalità di cottura. Attenzione al dettaglio e cura nella scelta dei materiali fanno del Fry Top una scelta ideale e dall'**ottimo rapporto qualità-prezzo**.

Completa in modo funzionale la tua area di lavoro e seleziona, tra gli **optional disponibili**, quelli più adatti alle tue esigenze professionali.

Consulta la scheda tecnica per saperne di più.

Dimensioni

Dimensioni esterne	730x550x400 mm
Dimensioni imballo	630x780x420 mm
Dimensioni superficie di cottura	725x400 mm
Spessore piano	8 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Peso con imballo	35 kg
Peso netto	20 kg
Potenza Gas	9.4 kW