Cod: 12411

Fry top griglia elettrico professionale da banco piastra 1/2 liscia 1/2 rigata 4.4 kW 73×50×23h cm usato



Descrizione

Acquista **Fry top griglia elettrica professionale da banco** per la cottura di verdure, carne e pesce alla griglia. Il top è dotato di una **struttura in acciaio inox** e di una **piastra resistente e performante**, ideali per l'impiego nelle cucine professionali.

Progettato per essere montato su banco da lavoro **Fry top griglia elettrica professionale da banco** è lo strumento ideale per le tue specialità grigliate. La cottura alla griglia preserva tutto il gusto e le proprietà dei cibi, confermandosi come una delle cucine più salutari. **Affida le tue ricette alla qualità dei prodotti Ristoattrezzature**.

Design e funzionamento

Fry top griglia elettrica professionale da banco per ristoranti ha un design compatto e lineare, l'aspetto funzionale assicura eleganza e professionalità in cucina.

Le sue **dimensioni sono 73x50x23h cm** per un peso di 24 kg. Il **piano cottura è per metà liscio e per metà rigato**, a seconda delle necessità potrai decidere se conferire o meno le tipiche striature della griglia al tuo piatto! La **superficie di cottura misura 72,7x40 cm**, con bordi antiscivolamento su tutti i lati che assicurano la cottura perfetta delle pietanze.

Il grasso residuo confluisce in una coppa di raccoglimento e, da quì, nel **cassetto raccogli grasso** posto in basso. Il cassetto è **estraibile** e può essere pulito facilmente.

La cottura dei cibi avviene sulla **piastra liscia / rigata che è fissata sopra i bruciatori**, grazie ai quali si raggiunge un'elevata **temperatura**. Quest'ultima può essere **regolata tramite termostato**: la gradazione desiderata si può selezionare attraverso l'apposita manopola. Il **controllo della temperatura è automatico. Una spia indica la fine della cottura**.

L'alimentazione è elettrica, il **Fry top griglia elettrica professionale da banco** è, infatti, **dotato di spina Shuko con potenza di 4.4 kW** per un voltaggio di 230 V.

Pulizia e manutenzione

La piastra necessita di una pulizia regolare che ne preservi le prestazioni. Questa **non va mai effettuata con detergenti contenenti: sabbia o soda caustica, acidi o cloruri che intaccano la superficie**.

Fry top griglia elettrica professionale da banco per ristoranti va pulito impiegando semplicemente un **panno umido con detersivo non abrasivo**. Alla fine, il prodotto va asciugato con un panno asciutto.

Facile da usare e pulire, questa griglia elettrica da cucina professionale è pratica e versatile: ogni sua parte è facilmente igienizzabile, anche **il cassetto frontale**, che contiene i resti della cottura, si estrae e si lava con semplicità.

Perché è il prodotto che fa per te

Le griglie elettriche Ristoattrezzature rispettano tutte le normative del settore: EN 55014-1: 2006+A1: 2009+A2: 2011; EN 61000-3-2: 2014; EN61000-3-3:2013; EN55014-2: 2015.

Fry top griglia elettrica professionale da banco è un'attrezzatura da cucina di qualità, realizzato con **acciaio inox resistente e sicuro al 100%**.

A differenza di altri strumenti di cottura, Fry top **riduce l'emissione di fumo nell'aria** permettendoti di ottenere piatti perfetti anche senza l'impiego di olio.

Non solo, questa griglia elettrica **può essere destinata anche all'uso domestico**. Basterà collocare l'attrezzatura su un ripiano: i pratici piedini in gomma si adeguando a qualsiasi superficie assicurando massima stabilità.

NB: Attrezzatura usata.

Dimensioni

Dimensioni esterne	730x500x230 mm
Dimensioni imballo	780x530x300 mm
Dimensioni superficie di cottura	727x400 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Peso con imballo	28 kg
Peso netto	24 kg
Potenza Elettrica	4.4 kW
Voltaggio	230 V