Cod: 12805

Fry Top Griglia a Gas da banco, piastra liscia 73×55×40h cm nuovo danni da trasporto



Descrizione

Se stai pensando a come progettare la cucina del tuo ristorante, un'attrezzatura professionale che non può mancare è il Fry top. Diversi i modelli e le dimensioni disponibili.

Ristoattrezzature propone a catalogo il **Fry Top Griglia a Gas da banco** professionale per piccole e medie attività. Facilita il tuo lavoro e garantisci sempre elevate prestazioni in cucina.

Particolarmente indicato in ristoranti, mense, pub e fast food, questo prodotto è versatile, sicuro e resistente. Scopriamo insieme le caratteristiche tecniche.

Design e funzionamento

Il **design del Fry Top Griglia a Gas da banco** di Ristoattrezzature è **discreto ed essenziale**. Le **dimensioni esterne** sono di **73x55x40h cm** e lo spessore del piano è di ben 0,8 cm. Una soluzione compatta con una **superficie liscia** collocabile in ogni settore della gastronomia.

La **struttura è interamente realizzata in acciaio inox**: materiale ideale per garantire massima igiene e robustezza. 4 piedini alla base ne completano la struttura garantendo stabilità e sicurezza.

La funzione è quella di garantire la cottura ottimale di carne, pesce e/o verdure. Posiziona gli alimenti da cuocere direttamente sulla griglia rovente e attendi pochi minuti per lato. **Otterrai così cibi gustosi in poco tempo**.

L'alimentazione del fry top è a gas e il suo funzionamento è davvero semplice. La nostra attrezzatura professionale è **dotata di termocoppia di sicurezza e accensione con piezo**. La potenza del gas è pari a 9.4 kW. Infine, grazie ad un pratico rubinetto termostatico potrai regolare la temperatura in base agli alimenti da cuocere.

Scegli di velocizzare la preparazione dei tuoi piatti con il **Fry Top Griglia a Gas da banco** per ristoranti e fast food.

Pulizia e manutenzione

In una cucina professionale è di fondamentale importanza la scelta dell'attrezzatura giusta che garantisca massima igiene. Prenditi cura della tua strumentazione con un'accurata pulizia quotidiana.

Il **Fry Top Griglia a Gas da banco** per ristoranti si pulisce in modo facile e veloce. Per prima cosa è necessario attendere che le piastre si raffreddino per poi rimuovere eventuali residui di cibo.

Infine, sarà sufficiente procedere con un detergente delicato o naturale e un panno morbido. Pulirai a fondo senza graffiare la superficie.

Ricorda, infine, di svuotare e pulire periodicamente il cassetto per la raccolta del grasso posto al fondo.

Perché è il prodotto che fa per te

Scegli il **Fry Top Griglia a Gas da banco** di Ristoattrezzature per garantire nella tua cucina:

- **Affidabilità**
- **Robustezza**
- **Praticità**
- **Versatilità**
- **Sicurezza**.

Ottimo, infine, il rapporto qualità-prezzo e i consumi contenti dovuti all'alimentazione a gas che ne consentono un uso intensivo sostenibile. Completa la tua area di lavoro in modo ottimale e scegli tra gli optional disponibili la fornitura e l'installazione di ugelli gpl. **Scopri tutti i dettagli sul nostro sito**.

NB: Il prodotto presenta imperfezioni dovute al trasporto.

Dimensioni

Dimensioni esterne	730x550x400 mm
Dimensioni imballo	630x780x420 mm
Spessore piano	8 mm

Scheda tecnica

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