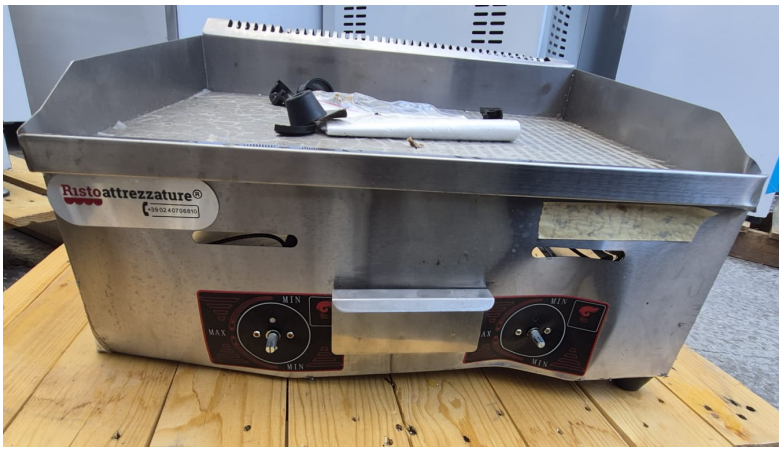
Cod: 12826

Fry top griglia a gas professionale da banco piastra 1/2 liscia 1/2 rigata 9.4 kW 55×50×40h cm usato



Descrizione

Fry top griglia a gas professionale da banco con piastra metà liscia e metà rigata è studiata in ogni dettaglio per fornire prestazioni elevate. Perfetta per cuocere carne, pesce e verdure, questa piastra per ristorazione offre la possibilità di cucinare in breve tempo succulenti piatti grigliati, conservando intatto il gusto originale degli ingredienti.

Le dimensioni contenute e il suo essere una **griglia da banco**, o appoggio, la rendono **facile da installare in ogni ambiente di lavoro**. Montata su banco o mobili, costituisce una postazione completa, in grado di agevolare il lavoro in cucina.

Fry top griglia è progettata per supportare il carico di lavoro di una cucina professionale, assicurando sempre massima efficienza.

Design e funzionamento

Realizzata completamente in **acciaio inox AISI 304**, la struttura della griglia è resistente e robusta con un **ottimo spessore del piano** che assicura tenuta termica. Le linee sono funzionali ed estremamente squadrate per garantire massima pulizia e l'igiene che è richiesta in una cucina professionale.

La **griglia è per metà liscia e per metà rigata**, offrendo la possibilità di scegliere quale tipo di cottura effettuare. Le dimensioni sono contenute: **solo** 55x50x40h cm **per una dimensione delle superfici di cottura di** 54,8x35 cm**. Il** peso **complessivo è di** 19,4 kg.**

Grazie ai suoi **bordi antiscivolamento** viene assicurata massima sicurezza durante la cottura che viene effettuata sul piano della griglia scaldata dai bruciatori sottostanti. **La temperatura è regolata da un termostato** ed è gestibile attraverso le **doppie monopole** poste sul davanti **in plastica termoisolante**. L'**accensione è piezoelettrica**.

Nella parte superiore troviamo una **griglia per i fumi** ed il **foro di scarico**. Infine, un **cassetto raccogli residui** di cottura estraibile facilita le operazioni di pulizia. L'**alimentazione è a gas con una potenza di 9.4 kW**

Pulizia e manutenzione

L'attrezzatura professionale di Ristoattrezzature è progettata in linea con gli standard del settore ed **il design favorisce le operazioni di igienizzazione**. **Fry top griglia a gas professionale da banco con piastra liscia e rigata** è completamente in acciaio robusto e facile da pulire.

Sulle sue superfici è assolutamente **vietato utilizzare detergenti contenenti: sabbia o soda caustica, acidi oppure cloruri** che ne rovinerebbero la superficie. La griglia andrà pulita a fine giornata utilizzando un **panno umido con detersivo non abrasivo** e **asciugato utilizzando solo un panno asciutto**.

Perché è il prodotto che fa per te

Per realizzare grigliate di qualità nel tuo ristorante non puoi non avere una griglia professionale. Ideale per locali piccoli come per grandi cucine, la nostra **Fry top griglia a gas professionale da banco con piastra liscia e rigata** è robusta ed efficiente.

Grazie alla sua struttura può essere installata liberamente nella tua cucina e spostata al bisogno. I suoi piedini in gomma assicurano massima stabilità.

Sceglila per le sue **prestazioni elevate** e la sua capacità di raggiungere alte temperature in breve tempo**. La sua** vaschetta raccogli olio**, inoltre, facilita le operazioni di pulizia. La griglia professionale** può essere installata sia a metano che a gpl**.

Scegli l'impianto e **acquista gli accessori per completarla direttamente dal nostro catalogo on line**.

NB: NB: Attrezzatura usata

Dimensioni

Dimensioni esterne	550x500x400 mm
Dimensioni imballo	610x610x420 mm
Dimensioni superficie di cottura	548x350 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Peso con imballo	23 kg
Peso netto	19.4 kg
Potenza Gas	9.4 kW