Cod: 12875

Fry top griglia elettrico professionale da banco piastra liscia 3 kW 55×45×23h cm Danneggiato



Descrizione

Il **Fry top griglia elettrico professionale da banco** di Ristoattrezzature è un elemento **indispensabile in cucina, sicuro ed affidabile**. Ideale per bar, ristoranti e alberghi.

Il Fry Top è un apparecchio di cottura a secco o a olio perfetto **per cuocere bistecche, hamburger, pesce o verdure** direttamente sulla piastra rovente e in grado di garantire sempre ottime prestazioni.

Completa la tua area di lavoro in modo pratico e funzionale e ottimizza tempi e spazi di lavoro affidandoti allo strumento giusto. Seleziona dal nostro catalogo online il **Fry top griglia elettrico professionale da banco** e soddisfa le tue esigenze professionali in poco spazio.

Design e funzionamento

Il **Fry top griglia elettrico professionale da banco** per fast food ha un design **molto tecnico**. Linee essenziali e pulite ne favoriscono il **funzionamento: facile e intuitivo**.

Le **dimensioni esterne** sono di **55x45x23h cm**, la superficie di cottura liscia è di **54,8x35 cm** (ampia e confortevole) e ha un peso pari a 17 kg. L'alimentazione è elettrica e la **potenza è di 3 kW con un voltaggio di 230 V**.

La **struttura esterna** è interamente realizzata **in acciaio inox** così come la piastra disposta sopra i bruciatori che garantiscono un'elevata temperatura. Nella parte frontale trovi una **manopola di accensione** che permette di regolare la temperatura da **0° C a 300° C** e lungo i tre lati trovi paraspruzzi per poter lavorare in sicurezza.

Il **Fry top griglia elettrico professionale da banco** per pub è dotato, inoltre, di un **cassetto frontale per raccogliere i residui di cottura** ed è facilmente estraibile e igienizzabile.

Si consiglia di **posizionare l'attrezzatura su un piano dritto e mantenere una ventilazione opportuna** nel locale di installazione e funzionamento.

Scegli di ottimizzare i tempi di preparazione dei tuoi piatti con il **Fry top griglia elettrico professionale da banco** per ristoranti e fast food.

Pulizia e manutenzione

Per un corretto funzionamento e una maggiore durabilità è necessario provvedere quotidianamente alla pulizia del **Fry top griglia elettrico professionale da banco**.

Tale operazione va effettuata quando le **piastre** si sono **raffreddate**. Inizia con il rimuovere eventuali residui di cibo con l'aiuto di una paletta e poi lava con panno morbido e detergente delicato.

Svuota il cassetto per la raccolta dei grassi e lava anch'esso **con cura ed attenzione**. Assicura alla tua cucina professionale la **massima pulizia e igiene** in poche mosse.

Perché è il prodotto che fa per te

Scegli il **Fry top griglia elettrico professionale da banco** per la tua cucina professionale e avrai un prodotto **affidabile, robusto, pratico, sicuro e veloce**. Il supporto ideale per ottenere ottime prestazioni in cucina.

Ne completano le caratteristiche un **ottimo rapporto qualità-prezzo**. **Scopri tutti i dettagli del Fry top griglia elettrico professionale da banco sul nostro sito** e completa la tua area di lavoro con gli optional disponibili.

NB: Il prodotto presenta imperfezioni dovuti dal trasporto.

Dimensioni

Dimensioni esterne	550x450x230 mm
Dimensioni imballo	600x500x260 mm
Dimensioni superficie di cottura	548x350 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Peso con imballo	21 kg
Peso netto	17 kg
Potenza Elettrica	3 kW
Voltaggio	230 V