Cod: 12909

Fry top griglia a gas professionale da banco piastra liscia 9.4 kW 55×50×40h cm Danneggiato



Descrizione

Fry top griglia a gas professionale da banco con piastra liscia è l'attrezzatura per ristorazione perfetta per cuocere carne, pesce e verdura alla griglia. Pratica da installare, si adegua facilmente alle diverse aree di lavoro.

Sceglila anche per la sua modularità: **potrai poggiarla su banco da lavoro o mobili aperti, oppure su vani chiusi da portine**. **Efficiente e funzionale**, Fry top griglia è progettata in ogni dettaglio per essere il supporto perfetto in cucine professionali.

Design e funzionamento

Di forma rettangolare, dal design compatto, la nostra **griglia liscia professionale misura** solo **55x50x40h cm** per una dimensione delle superfici di cottura di **54,8x35 cm**. Il **peso** complessivo è di **19,4 kg.**

I **bordi antiscivolamento** su tutti i lati permettono di lavorare rapidamente e di cuocere ottimamente i cibi, convogliando i grassi nell'apposito **foro di scarico**. La struttura è realizzata in **acciaio inox AISI 304** di qualità con un ottimo spessore, che consente un isolamento termico affidabile.

Nella parte superiore troviamo una **griglia per i fumi**, mentre nella parte anteriore sono montante le **manopole in plastica termoisolante** che permettono la regolazione dei bruciatori sottostanti. Il **cassetto raccogli residui** di cottura è pratico da aprire e facilita le operazioni di pulizia dell'attrezzatura. L'**alimentazione è a gas con una potenza di 9.4 kW**

Pulizia e manutenzione

L'**acciaio inox è garanzia di pulizia ed igiene**, come la normativa richiede per la ristorazione professionale. I nostri prodotti sono realizzati nel rispetto di tutti gli standard qualitativi ed **il design favorisce le operazioni di igienizzazione**.

Fry top griglia a gas professionale da banco con piastra liscia è un'attrezzatura che richiede grande attenzione, **lo sporco causato dalla cottura può essere particolarmente ostinato**.

Sull'acciaio è assolutamente **vietato utilizzare detergenti contenenti: sabbia o soda caustica, acidioppure cloruri** che andrebbero a intaccarne la superficie. il prodotto dovrà essere pulito 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

Professionale ed adatta ad un uso intensivo, la nostra griglia da banco liscia è realizzata solo con **materiali pregiati e robusti**.

Assicura prestazioni elevate raggiungendo alte temperature in breve tempo e l'**accensione è piezoelettrica**. Pratica e utilissima la vaschetta raccogli olio di cottura che permette di gestire al meglio lo scarico dei grassi. Questa griglia, inoltre, è accessoriabile: **può essere installata sia a metano che a gpl**.

Scegli solo il massimo per la tua cucina professionale, affidati all'esperienza di Ristoattrezzature e acquista on line un' **attrezzatura sicura, resistente e performante**. Completa il tuo spazio di lavoro con i banchi e gli optional.

NB: Il prodotto presenta imperfezioni dovuti dal trasporto.

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