**Cod: 12956**

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




**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: 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 |