Cod: 14841

Fry top griglia elettrico professionale da banco piastra 1/2 liscia 1/2 rigata 3 kW 55×45×23h cm Nuovo con danni da trasporto



Descrizione

Fry top griglia elettrica professionale da appoggio per ristoranti è uno strumento di lavoro ideato per la cottura di verdure, carne e pesce alla griglia. Il top, con la sua **struttura in acciaio inox** e una **ampia piastra**, è una griglia ad uso professionale che può essere montata praticamente su banco da lavoro.

Utilizzala per le tue specialità grigliate ed esalta il gusto delle tue ricette, affidandoti alla sua cottura perfetta.

Design e funzionamento

Il design del nostro **Fry top griglia elettrica professionale da appoggio** è compatto e lineare. Le sue **dimensioni contenute 55x45x23h cm** lo rendono facilmente collocabile in qualsiasi area di lavoro.
Il **piano cottura è per metà liscio e per metà rigato** offrendoti l'opportunità di scegliere due tipi di cotture.

Le **dimensioni delle griglie sono di 54,8x35x0,8h cm**, con bordi antiscivolamento su tutti i lati. Questa costruzione permette di cuocere perfettamente le pietanze alla griglia e di convogliare i grassi nell'apposito foro.

Il grasso sciolto durante la cottura rifluisce in una coppa di raccoglimento e, quindi, nel **cassetto raccogli grasso** sottostante. Il cassetto è **estraibile** e può essere pulito facilmente.

La preparazione dei cibi avviene per mezzo della piastra liscia e rigata che è posta sopra i bruciatori, i quali assicurano un'elevata temperatura. La **piastra riscaldante viene regolata tramite termostato**: scegli la gradazione desiderata attraverso la manopola posta anteriormente. Il **controllo della temperatura è automatico. Una spia indica la fine della cottura**.

L'alimentazione è elettrica, il **Frytop griglia elettrica professionale da appoggio** è, infatti, **dotato di spina Shuko con potenza di 3 kW** per un voltaggio di 230 V.

Complessivamente pesa solo 17 kg confermandosi come una attrezzatura da cucina davvero pratica.

Pulizia e manutenzione

La pulizia regolare della piastra è fondamentale per assicurare il massimo delle prestazioni. Questa **non va mai effettuata con detergenti contenenti: sabbia o soda caustica, acidi o cloruri che intaccano la superficie**. **Frytop griglia elettrica professionale da appoggio** va pulito utilizzando un **panno umido con detersivo non abrasivo** e asciugando le superfici con un panno asciutto.

Facile da usare e pulire, questa griglia elettrica si rivela particolarmente comoda e versatile in cucina come a casa. Anche **il cassetto frontale**, che contiene i resti della cottura, **è facilmente estraibile e igienizzabile**.

Perché è il prodotto che fa per te

Le griglie elettriche Ristoattrezzature rispettano tutte le normative del settore: EN 55014-1: 2006+A1: 2009+A2: 2011; EN 61000-3-2: 2014; EN61000-3-3:2013; EN55014-2: 2015.

Acquistando **Fry top griglia elettrica professionale da appoggio** porterai nella tua cucina professionale un prodotto di qualità sicuro al 100%. Potrai cuocere le tue pietanze con o senza olio, ottenendo cotture perfette **senza produrre tutto il fumo delle griglie tradizionali**.

Non solo, tra i vantaggi di acquistare on line **Frytop griglia elettrica professionale per ristoranti** c'è la sua versatilità di utilizzo. **Le dimensioni e il peso contenuti ne consentono anche un impiego domestico**. I comodi piedini in gomma si adeguano a qualsiasi superficie assicurando massima stabilità.

Scopri tutti i dettagli nella scheda prodotto e consulta il sito per completare la tua cucina professionale.

NB: Il prodotto presenta imperfezioni dovuti dal trasporto.

Dimensioni

Dimensioni esterne	550x450x230 mm
Dimensioni griglie	548x350x8 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