Cod: 14873

Fry Top Griglia a Gas da banco, piastra 2/3 liscia 1/3 rigata 73×55×40h cm Usato con danni da trasporto



Descrizione

Sicurezza, affidabilità e versatilità. Il Fry Top Griglia a Gas da banco piastra 2/3 liscia 1/3 rigata per gastronomia è l'attrezzatura professionale ideale per completare il tuo arredo in cucina. Migliora la tua postazione di lavoro e semplifica il procedimento di cottura con un **prodotto ad hoc per le tue esigenze**.

Il **Fry Top Griglia a Gas da banco piastra 2/3 liscia 1/3 rigata** di Ristoattrezzature è uno strumento professionale progettato per la cottura di cibi come bistecche, hamburger, pesce o verdure. Gli alimenti vengono posti a diretto contatto con la piastra rovente e si cuociono alla perfezione in pochi minuti.

Il suo uso è particolarmente apprezzato in pub, ristoranti, paninoteche e fast food anche di piccole dimensioni. Garantisci sempre rapidità nel servizio e ottime prestazioni.

Design e funzionamento

Il **design del Fry Top Griglia a Gas da banco piastra 2/3 liscia 1/3 rigata** di Ristoattrezzature è **funzionale ed essenziale**. Perfetto per essere posizionato in cucina o in sala, si adatta alla perfezione ad ogni stile di arredo.

Il suo **funzionamento è facile ed intuitivo** ed è dotata di alimentazione a gas. La potenza è pari a 9.4 kW. L'accensione avviene tramite piezoelettrico e la temperatura si regola facilmente grazie a due manopole posizionate sul davanti. Le sue **dimensioni esterne** sono di **73x55x40h cm** e lo spessore del piano è di 0,8 cm per un peso totale di 20 kg. **Compattezza e professionalità in un unico prodotto**.

La **costruzione è realizzata in acciaio inox**: robusto, igienico e resistente. **La piastra ha un doppio design: per 2/3 liscia e per 1/3 rigata in superficie per garantire diverse zone di cottura per alimenti diversi**.

Il **Fry Top Griglia a Gas da banco piastra 2/3 liscia 1/3 rigata** per ristoranti, infatti, è l'ideale per la cottura di verdure, carne o pesce.

Scegli di ottimizzare i tempi di preparazione dei tuoi piatti affidandoti alla qualità e alla professionalità di Ristoattrezzature.

Pulizia e manutenzione

Garantisci durabilità nel tempo alla tua attrezzatura professionale con una pulizia quotidiana.

La pulizia del Fry Top Griglia a Gas da banco piastra 2/3 liscia 1/3 rigata è molto semplice. Agisci rigorosamente a piastre fredde avendo cura di rimuovere, prima di iniziare, l'eventuale presenza di residui di cibo dalla piastra.

Procedi con un **panno umido** e un **detergente delicato** da cucina per evitare di rimuovere la cromatura o graffiare la piastra.

Il **Fry Top Griglia a Gas da banco piastra 2/3 liscia 1/3 rigata** di Ristoattrezzature è, infine, dotato di un cassetto per la raccolta del grasso, che deve essere pulito di frequente e in modo accurato per garantire massima igiene.

Perché è il prodotto che fa per te

Scegli il nostro **Fry Top Griglia a Gas da banco piastra 2/3 liscia 1/3 rigata** per il tuo ristorante e garantisci l'ideale punto di cottura ai tuoi alimenti in poco tempo.

Riduci tempi e spazi di lavoro con un'attrezzatura professionale sicura ed efficiente che ti permette di scegliere tra due modalità di cottura. Attenzione al dettaglio e cura nella scelta dei materiali fanno del Fry Top una scelta ideale e dall'**ottimo rapporto qualità-prezzo**.

Completa in modo funzionale la tua area di lavoro e seleziona, tra gli **optional disponibili**, quelli più adatti alle tue esigenze professionali.

Consulta la scheda tecnica per saperne di più.

NB: Il prodotto presenta imperfezioni dovuti dal trasporto.
NB: Attrezzatura usata.

Dimensioni

Dimensioni esterne	730x550x400 mm
Dimensioni imballo	630x780x420 mm
Dimensioni superficie di cottura	725x400 mm
Spessore piano	8 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Peso con imballo	35 kg
Peso netto	20 kg
Potenza Gas	9.4 kW