Cod: 38270789

Tavolo in acciaio inox con fianchi e 2 ripiani profondità 70 cm 70×70 cm



Descrizione

Le attrezzature combinate sono dispositivi 2 in 1 che raccolgono modalità di cottura multiple su un solo ripiano. La superficie è divisa a metà tra un fry top liscio e un bruciatore, su cui poggiare pentole o padelle, o una pietralavica per la cottura della carne in stile barbecue.

Il funzionamento è elettrico o a gas, con accensione tramite piezoelettrico. Ognuno dei due comparti ha una propria manopola di accensione, in modo che si possano sia usare contemporaneamente per cotture combinate che singolarmente, al bisogno.

Da una parte, il fry top è la soluzione perfetta per preparare carni, pesce, verdure alla griglia riducendo l'emissione di fumo e di grassi, che vengono raccolti dentro un'apposita vasca sotto la piastra.

L'altra metà del dispositivo è invece occupata da uno dei due elementi seguenti:

- un bruciatore, comprensivo di griglia di protezione, su cui apporre pentole e padelle per diversi tipi di cottura;
- una pietralavica, piastra rigata realizzata con l'omonimo materiale, ideale per la cottura della carne al sangue grazie all'alta temperatura raggiunta

.

Caratteristiche Attrezzature combinate

Le attrezzature combinate con fry top incorporato hanno diverse dimensioni per adattarsi allo spazio disponibile nelle cucine professionali.

Nei modelli con funzionamento a gas è presente l'uscita nella parte posteriore dell'attrezzatura, per un'ulteriore misura salvaspazio. Le attrezzature combinate sono tutte da banco, quindi facilmente spostabili

Come pulire Fry Top combinati

Le due parti che compongono il fry top vanno pulite singolarmente, quando il dispositivo è freddo. Basta utilizzare un panno morbido non abrasivo e un detergente da cucina per rimuovere tutti i residui. È consigliabile pulire frequentemente la vaschetta di raccolta del grasso. Attrezzature combinate su Ristoattrezzature

Tutte le attrezzature combinate in vendita su Ristoattrezzature sono dotate di marchio CE.

. Prodotto 100% Made in Italy.

Dimensioni

Dimensioni esterne	700x700x850 mm

Scheda tecnica

Peso netto	47 kg