Kabeljau: 6763

Fry Top Gasgrill für den Tisch, glatte Grillplatte 73 × 55 × 40 (H) cm



Beschreibung

Wenn Sie darüber nachdenken, wie Sie die Küche Ihres Restaurants gestalten sollen, ist ein Fry-Top ein professionelles Gerät, auf das Sie nicht verzichten sollten. Es sind verschiedene Modelle und Größen erhältlich.

Ristoattrezzure bietet in seinem Katalog das professionelle **Gas-Fry-Top-Grillgerät** für kleine und mittelgroße Betriebe an. Es erleichtert dir die Arbeit und garantiert stets hohe Leistung in der Küche.

Dieses Produkt**eignet sich besonders für Restaurants, Kantinen, Kneipen und Fast-Food-Betriebe** und ist vielseitig, sicher und langlebig. Schauen wir uns gemeinsam die technischen Merkmale an.

Design und Funktionsweise

Das **Design des professionellen Gas-Fry-Top-Tischgrills** von Ristoattrezzature ist **schlicht und auf das Wesentliche reduziert** . Die **Außenmaße** betragen **73 x 55 x 40 (H) cm**, und die Stärke der Kochfläche liegt bei beachtlichen 0,8 cm. Eine kompakte Lösung mit einer **glatten Oberfläche**, die in jedem Bereich der Gastronomie eingesetzt werden kann.

Die **Konstruktion besteht vollständig aus Edelstahl**: ein ideales Material, um maximale Hygiene und Robustheit zu gewährleisten. Vier Füße an der Unterseite vervollständigen die Konstruktion und sorgen für Stabilität und Sicherheit.

Das Gerät dient dazu, Fleisch, Fisch und/oder Gemüse optimal zu garen. Legen Sie die zu garenden Lebensmittel direkt auf den heißen Grillrost und warten Sie auf jeder Seite nur wenige Minuten. **So erhalten Sie in kurzer Zeit schmackhafte Gerichte**.

Der Fry-Top wird mit Gas betrieben und ist wirklich einfach zu bedienen. Unser professionelles Gerät ist **mit einem Sicherheitsthermoelement und einer Piezo-Zündung ausgestattet**. Die Gasleistung beträgt 9,4 kW. Dank eines praktischen Thermostat-Hahns kannst du die Temperatur schließlich je nach den zu garenden Speisen regulieren.

Beschleunigen Sie die Zubereitung Ihrer Gerichte mit dem **Fry-Top-Gasgrill** für Restaurants und Fast-Food-Betriebe.

Reinigung und Wartung

In einer professionellen Küche ist die Wahl der richtigen Geräte, die maximale Hygiene gewährleisten, von grundlegender Bedeutung. Pflegen Sie Ihre Geräte durch eine sorgfältige tägliche Reinigung.

Der **Fry Top Gasgrill** für Restaurants lässt sich schnell und einfach reinigen. Zunächst müssen Sie warten, bis die Grillplatten abgekühlt sind, um dann eventuelle Speisereste zu entfernen.

Anschließend reicht es aus, ein mildes oder natürliches Reinigungsmittel und ein weiches Tuch zu verwenden. So reinigst du gründlich, ohne die Oberfläche zu zerkratzen.

Denken Sie außerdem daran, die Fettauffangschublade am Boden regelmäßig zu leeren und zu reinigen.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

Entscheiden Sie sich für den **Fry Top Gasgrill von** Ristoattrezzature, um in Ihrer Küche Folgendes zu gewährleisten:

- **Zuverlässigkeit**
- **Robustheit**
- **Praktikabilität**
- **Vielseitigkeit**
- **Sicherheit**.

Hervorzuheben sind schließlich das hervorragende Preis-Leistungs-Verhältnis und der geringe Verbrauch dank des Gasbetriebs**,** der einen nachhaltigen Intensivbetrieb ermöglicht. Ergänzen Sie Ihren Arbeitsbereich optimal und wählen Sie aus den verfügbaren Optionen die Lieferung und Installation von LPG-Düsen. **Entdecken Sie alle Details auf unserer Website**.

Abmessungen

Außenmaße	730x550x400 mm
Dicke der Fläche	8 mm
Verpackungsmaße	630x780x420 mm

Technisches Datenblatt

Gasleistung	9,4 kW
Gewicht inklusive Verpackung	35 kg
Nettogewicht	20 kg
Stromversorgung	Gas