Kabeljau: 100290020401981

Professioneller elektrischer Tisch-Frytop mit geriffelter Grillplatte, 3 kW, 55 × 45 × 23 (H) cm



Beschreibung

Der **professionelle elektrische Tischgrill „Fry Top“ mit geriffelter Grillplatte von Ristoattrezzature** ist ein **praktisches, robustes und vielseitiges** Produkt. Er ist ideal, um den Anforderungen der modernen Gastronomie gerecht zu werden. **Er eignet sich für den intensiven Einsatz und ist ideal zum Garen von Speisen wie Steaks, Hamburgern, Fisch oder Gemüse**.

Optimieren Sie die Zubereitungszeiten Ihrer Gerichte und gewährleisten Sie jederzeit eine hohe Qualität.

Sehr beliebt in Restaurants, Kneipen, Sandwich-Bars, Kantinen oder Fast-Food-Restaurants.

Design und Funktionsweise

Der **professionelle elektrische Tisch-Frytop mit geriffelter Grillplatte** für Kneipen zeichnet sich durch ein **technisches und schlichtes** Design aus. Die **Bedienung ist einfach und intuitiv** und gewährleistet ein praktisches und schnelles Arbeiten.

Die Außenmaße des Geräts betragen **55 x 45 x 23 (H) cm**, die Maße der Grillplatte hingegen 54,8 x 35 x 0,8 (H) cm, und die Grillfläche ist großzügig und komfortabel. Ein Spitzenprodukt, das in jeder professionellen Küche, die etwas auf sich hält, unverzichtbar ist.

Das Gehäuse besteht **aus Edelstahl**: ein langlebiges, widerstandsfähiges und hygienisches Material. **Die Grillplatte ist aus Gusseisen gefertigt**. Der Grill wird elektrisch betrieben und **hat** eine **Leistung von 3 kW**. Die Spannung **beträgt** 230 V.

Das Produkt ist mit **Spritzschutz an drei Seiten** für sicheres Arbeiten, einer **herausnehmbaren Auffangschale** zum Auffangen von beim Garen entstehenden Rückständen sowie **4** höhenverstellbaren **Edelstahlfüßen** ausgestattet, um maximalen Komfort und Sicherheit zu gewährleisten.

Reinigung und Wartung

Das **professionelle elektrische Tisch-Fry-Top-Grillgerät mit geriffelter Grillplatte** für die Küche ist leicht zu reinigen; eine tägliche Reinigung sowie nach jedem Gebrauch wird empfohlen. Ziehen Sie den Netzstecker und führen Sie die Reinigung bei abgekühlten Grillplatten wie folgt durch:

- **Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel**
- **Verwenden Sie ein weiches Tuch**
- **Den elektrischen Teil nicht nass machen**
- **Entfernen Sie die Fettauffangschale** an der Unterseite.

So sorgen Sie in wenigen Handgriffen und im Handumdrehen für **maximale Sauberkeit und Hygiene** in Ihrer Profiküche.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

Der Kauf dieses Geräts garantiert dir gesunde und schmackhafte Speisen bei geringem Platzbedarf, in kurzer Zeit und ohne jemals auf den Geschmack verzichten**zu müssen**. **Es lässt sich leicht an alle Anforderungen anpassen**. Das **professionelle elektrische Tisch-Frytop mit geriffelter Grillplatte** für Fast-Food-Betriebe ist die ideale Wahl in einer Profiküche, da es genau die richtige Unterstützung bietet.

Zuverlässigkeit, Vielseitigkeit, **Robustheit**, **Praktikabilität**, **Anpassungsfähigkeit** und **Wettbewerbsfähigkeit** sind seine Stärken. Entscheiden Sie sich dafür, Ihren Arbeitsbereich zu vervollständigen, und vertrauen Sie dabei auf die Erfahrung und Professionalität von Ristoattrezzature.

Blättern Sie durch den Online-Katalog und schließen Sie den Kauf des Fry-Top mit wenigen Klicks ab.

Abmessungen

Abmessungen der Kochfläche	548x350 mm
Abmessungen der Roste	548x350x8 mm
Außenmaße	550x450x230 mm
Verpackungsmaße	600x500x260 mm

Technisches Datenblatt

Elektrische Leistung	3 kW
Gewicht inklusive Verpackung	21 kg
Nettogewicht	17 kg
Spannung	230 V
Stromversorgung	Elektrisch