Kabeljau: 10029006691982

Professionelle elektrische Fry-Top-Grillplatte für den Tisch, halb glatt, halb geriffelt, 4,4 kW, 73 × 50 × 23 (H) cm



Beschreibung

Kaufen Sie **einen professionellen elektrischen Fry-Top-Tischgrill** zum Grillen von Gemüse, Fleisch und Fisch. Der **Fry-Top** verfügt über ein **Edelstahlgehäuse** und eine **widerstandsfähige, leistungsstarke Grillplatte** – ideal für den Einsatz in Profiküchen.

Der professionelle elektrische Fry-Top-Tischgrill wurde für die Montage auf einer Arbeitsplatte konzipiert und ist das ideale Gerät für Ihre Grillspezialitäten. Das Grillen bewahrt den vollen Geschmack und die Nährwerte der Lebensmittel und gilt als eine der gesündesten Zubereitungsarten. **Vertrauen Sie bei Ihren Rezepten auf die Qualität der Produkte von Ristoattrezzature**.

Design und Funktionsweise

Der professionelle elektrische Tischgrill „Fry Top“ für Restaurants verfügt über ein kompaktes und geradliniges Design; sein funktionales Erscheinungsbild sorgt für Eleganz und Professionalität in der Küche.

Die **Abmessungen betragen 73 x 50 x 23 (H) cm** bei einem Gewicht von 24 kg. Die **Kochfläche ist zur Hälfte glatt und zur Hälfte geriffelt** – je nach Bedarf können Sie entscheiden, ob Sie Ihren Gerichten die typischen Grillstreifen verleihen möchten oder nicht! Die **Kochfläche misst 72,7 x 40 cm** und verfügt an allen Seiten über rutschfeste Kanten, die ein perfektes Garen der Speisen gewährleisten.

Das überschüssige Fett fließt in eine Auffangschale und von dort in **die** unten befindliche **Fettauffangschublade**. Die Schublade ist **herausnehmbar** und lässt sich leicht reinigen.

Das Garen der Speisen erfolgt auf **der glatten/geriffelten Grillplatte, die über den Brennern befestigt ist**, dank derer **eine** hohe **Temperatur** erreicht wird. Diese lässt sich **über einen Thermostat regulieren**: Die gewünschte Temperaturstufe kann über den entsprechenden Drehknopf ausgewählt werden. Die **Temperaturregelung erfolgt automatisch. Eine Kontrollleuchte signalisiert das Ende des Garvorgangs**.

Der Betrieb erfolgt elektrisch; das **professionelle elektrische Tisch-Fry-Top-Grillgerät** ist nämlich **mit einem Schuko-Stecker mit einer Leistung von 4,4 kW** bei einer Spannung von 230 V **ausgestattet**.

Reinigung und Wartung

Die Grillplatte muss regelmäßig gereinigt werden, um ihre Leistungsfähigkeit zu erhalten. **Verwenden Sie dazu niemals Reinigungsmittel, die Sand, Ätznatron, Säuren oder Chloride enthalten, da diese die Oberfläche angreifen**.

Der professionelle elektrische Tischgrill „Fry Top“ für Restaurants wird einfach mit einem **feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel** gereinigt. Anschließend muss das Gerät mit einem trockenen Tuch abgetrocknet werden.

Dieser professionelle elektrische Kochgrill ist einfach zu bedienen und zu reinigen, praktisch und vielseitig: Alle Teile lassen sich leicht hygienisch reinigen, auch **die vordere Schublade**, in der sich die Kochrückstände befinden, lässt sich leicht herausziehen und reinigen.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

Die Elektrogrills von Ristoattrezzature erfüllen alle branchenüblichen Normen: EN 55014-1: 2006+A1: 2009+A2: 2011; EN 61000-3-2: 2014; EN 61000-3-3:2013; EN 55014-2:2015.

Der professionelle elektrische Tischgrill „Fry Top“ ist ein hochwertiges Küchengerät, das aus **widerstandsfähigem und 100 % sicherem Edelstahl** gefertigt ist **.**

Im Gegensatz zu anderen Kochgeräten **reduziert** der Fry Top **die Rauchentwicklung und** ermöglicht es Ihnen, auch ohne Öl perfekte Gerichte zuzubereiten.

Darüber hinaus **eignet sich** dieser elektrische Grill **auch für den privaten Gebrauch**. Stellen Sie das Gerät einfach auf eine Arbeitsfläche: Die praktischen Gummifüße passen sich jeder Oberfläche an und sorgen für maximale Stabilität.

Abmessungen

Abmessungen der Kochfläche	727x400 mm
Außenmaße	730x500x230 mm
Verpackungsmaße	780x530x300 mm

Technisches Datenblatt

Elektrische Leistung	4,4 kW
Gewicht inklusive Verpackung	28 kg
Nettogewicht	24 kg
Spannung	230 V
Stromversorgung	Elektrisch