Kabeljau: 10030001701983

Professioneller Gas-Fry-Top-Tischgrill mit glatter Grillplatte, 9,4 kW, 55 × 50 × 40 (H) cm



Beschreibung

Der professionelle Gas-Tischgrill „Fry Top“ mit glatter Grillplatte ist das perfekte Gastronomiegerät zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse. Er lässt sich praktisch installieren und passt sich problemlos an verschiedene Arbeitsbereiche an.

Entscheiden Sie sich auch wegen seiner Modularität dafür: **Sie können ihn auf einer Arbeitsplatte oder offenen Möbeln aufstellen oder in geschlossenen Schränken mit Türen unterbringen. Der effiziente und funktionale** Fry-Top-Grill ist bis ins kleinste Detail so konzipiert, dass er die perfekte Unterstützung in Profiküchen darstellt.

Design und Funktionsweise

Mit seiner rechteckigen Form und dem kompakten Design **misst** unser **professioneller Flachgrill** nur **55 x 50 x 40 (H) cm** bei einer Grillfläche von **54,8 x 35 cm**. Das **Gesamtgewicht** beträgt **19,4 kg.**

Die **rutschfesten Kanten** an allen Seiten ermöglichen schnelles Arbeiten und optimales Garen der Speisen, wobei das Fett **in die** dafür vorgesehene **Ablauföffnung** geleitet wird. Die Konstruktion besteht aus hochwertigem **Edelstahl AISI 304** mit einer optimalen Wandstärke, die eine zuverlässige Wärmeisolierung gewährleistet.

Im oberen Bereich befindet sich ein **Rauchgitter**, während an der Vorderseite die **Drehknöpfe aus wärmeisolierendem Kunststoff** angebracht sind, mit denen die darunterliegenden Brenner reguliert werden können. Die **Auffangschublade für Kochrückstände** lässt sich praktisch öffnen und erleichtert die Reinigung des Geräts. **Die Energieversorgung erfolgt über Gas mit einer Leistung von 9,4 kW**

Reinigung und Wartung

Edelstahl garantiert Sauberkeit und Hygiene, wie es die Vorschriften für die professionelle Gastronomie vorschreiben. Unsere Produkte werden unter Einhaltung aller Qualitätsstandards hergestellt, und **das Design erleichtert die Desinfektion**.

Ein professioneller Gas-Frytop mit glatter Grillplatte ist ein Gerät, das große Sorgfalt erfordert, da **die beim Garen entstehenden Verschmutzungen besonders hartnäckig sein können**.

Auf Edelstahl **dürfen** keinesfalls **Reinigungsmittel verwendet werden, die Sand, Ätznatron, Säuren oder Chloride enthalten,** da diese die Oberfläche angreifen würden. Das Produkt muss am Ende des Tages mit einem **feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel** gereinigt und anschließend **ausschließlich mit einem trockenen Tuch abgetrocknet** werden.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

Unser**professioneller, für den intensiven Gebrauch geeigneter** glatter Tischgrill wird ausschließlich aus **hochwertigen und robusten Materialien** gefertigt.

Er gewährleistet eine hohe Leistung, erreicht in kurzer Zeit hohe Temperaturen und**verfügt über eine piezoelektrische Zündung**. Praktisch und äußerst nützlich ist die Auffangschale für Kochöl, die eine optimale Entsorgung der Fette ermöglicht. Dieser Grill ist zudem ausbaufähig: **Er kann sowohl mit Erdgas als auch mit Flüssiggas betrieben werden**.

Entscheiden Sie sich nur für das Beste für Ihre Profiküche, vertrauen Sie auf die Erfahrung von Ristoattrezzature und kaufen Sie online**sichere, langlebige und leistungsstarke Geräte**. Ergänzen Sie Ihren Arbeitsbereich mit Theken und Zubehör.

Abmessungen

Abmessungen der Kochfläche	548x350 mm
Außenmaße	550x500x400 mm

Verpackungsmaße	610x610x420 mm

Technisches Datenblatt

Gasleistung	9,4 kW
Gewicht inklusive Verpackung	23 kg
Nettogewicht	19.4 kg
Stromversorgung	Gas