Kabeljau: 12875

Professioneller elektrischer Tisch-Fry-Top-Grill mit glatter Grillplatte, 3 kW, 55 × 45 × 23 (H) cm, beschädigt



Beschreibung

Der **professionelle elektrische Tischgrill „Fry Top“** von Ristoattrezzature ist ein **unverzichtbares, sicheres und zuverlässiges** Gerät **in der Küche**. Ideal für Bars, Restaurants und Hotels.

Der Fry Top ist ein Trocken- oder Ölgrill, der sich perfekt **zum Garen von Steaks, Hamburgern, Fisch oder Gemüse** direkt auf der glühend heißen Grillplatte eignet und stets hervorragende Leistungen garantiert.

Ergänzen Sie Ihren Arbeitsbereich auf praktische und funktionale Weise und optimieren Sie Arbeitszeiten und -räume, indem Sie auf das richtige Gerät setzen. Wählen Sie aus unserem Online-Katalog den **professionellen elektrischen Fry-Top-Tischgrill** aus und erfüllen Sie Ihre beruflichen Anforderungen auf kleinem Raum.

Design und Funktionsweise

Der **professionelle elektrische Tisch-Fry-Top-Grill** für Fast-Food-Betriebe zeichnet sich durch ein **sehr technisches** Design aus. Klare und schlichte Linien sorgen für eine **einfache und intuitive Bedienung.**

Die Außenmaße betragen **55 x 45 x 23 (H) cm**, die glatte Grillfläche misst **54,8 x 35 cm** (großzügig und komfortabel) und das Gewicht beträgt 17 kg. Der Grill wird elektrisch betrieben und **hat** eine **Leistung von 3 kW bei einer Spannung von 230 V**.

Das **Gehäuse** besteht vollständig **aus Edelstahl,** ebenso wie die über den Brennern angeordnete Platte, die für hohe Temperaturen sorgt. An der Vorderseite befindet sich ein **Drehknopf, mit dem** sich die Temperatur von **0 °C bis 300 °C** einstellen lässt, und an drei Seiten sind Spritzschutzvorrichtungen angebracht, um sicher arbeiten zu können.

Der **professionelle elektrische Tisch-Frytop-Grill** für Kneipen ist außerdem mit einer **Frontschublade zum Auffangen von Kochrückständen** ausgestattet, die sich leicht herausziehen und hygienisch reinigen lässt.

Es wird empfohlen, **das Gerät auf einer ebenen Fläche aufzustellen und für eine ausreichende Belüftung** im Aufstellungs- und Betriebsraum **zu sorgen**.

Optimieren Sie die Zubereitungszeiten Ihrer Gerichte mit dem **professionellen elektrischen Fry-Top-Tischgrill** für Restaurants und Fast-Food-Betriebe.

Reinigung und Wartung

Für einen einwandfreien Betrieb und eine längere Lebensdauer muss der **professionelle elektrische Tischgrill „Fry Top“** täglich gereinigt werden.

Dies sollte erst erfolgen, wenn die **Grillplatten abgekühlt** sind. Entfernen Sie zunächst eventuelle Speisereste mit Hilfe einer Schaufel und reinigen Sie das Gerät anschließend mit einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

Leeren Sie die Fettauffangschublade und reinigen Sie auch diese **sorgfältig und gründlich**. Sorgen Sie in wenigen Schritten für **maximale Sauberkeit und Hygiene** in Ihrer Profiküche.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

Entscheiden Sie sich für den **professionellen elektrischen Tischgrill „Fry Top“** für Ihre Profiküche und Sie erhalten ein **zuverlässiges, robustes, praktisches, sicheres und schnelles** Produkt. Die ideale Unterstützung für hervorragende Leistungen in der Küche.

Abgerundet werden die Eigenschaften durch ein **hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis**. **Entdecke alle Details zum professionellen elektrischen Fry-Top-Tischgrill auf unserer Website** und ergänze deinen Arbeitsbereich mit den verfügbaren Optionen.

Hinweis: Das Produkt weist transportbedingte Mängel auf.

Abmessungen

Abmessungen der Kochfläche	548x350 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