Kabeljau: 12956

Professioneller Gas-Tischgrill, Platte zur Hälfte glatt, zur Hälfte geriffelt, 9,4 kW, 55 × 50 × 40 (H) cm, beschädigt



Beschreibung

Der professionelle Gas-Tischgrill „Fry Top“ mit einer Platte, die zur Hälfte glatt und zur Hälfte geriffelt ist, wurde bis ins kleinste Detail auf hohe Leistung ausgelegt. Diese für die Gastronomie konzipierte Grillplatte eignet sich perfekt zum Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse und ermöglicht es, in kurzer Zeit saftige Grillgerichte zuzubereiten, wobei der ursprüngliche Geschmack der Zutaten erhalten bleibt.

Dank**ihrer kompakten Abmessungen** und der Tatsache, dass es sich um einen **Tischgrill** handelt, **lässt** sie **sich problemlos in jeder Arbeitsumgebung aufstellen**. Auf einer Arbeitsplatte oder einem Möbelstück montiert, bildet sie eine komplette Arbeitsstation, die die Arbeit in der Küche erleichtert.

Der Fry-Top-Grill ist darauf ausgelegt, dem Arbeitsaufkommen einer professionellen Küche standzuhalten und stets maximale Effizienz zu gewährleisten.

Design und Funktionsweise

Die vollständig aus **Edelstahl AISI 304** gefertigte Struktur des Grills ist widerstandsfähig und robust, wobei die **optimale Dicke der Grillplatte** für eine gute Wärmespeicherung sorgt. Die Linienführung ist funktional und extrem kantig, um maximale Sauberkeit und Hygiene zu gewährleisten, wie sie in einer professionellen Küche erforderlich sind.

Der **Grill ist zur Hälfte glatt und zur Hälfte geriffelt**, sodass Sie wählen können, welche Art des Garens Sie anwenden möchten. Die Abmessungen sind kompakt: **nur 55 x 50 x 40 (H)** cm **bei einer Kochfläche von 54** ,8 x 35 cm**. Das Gesamtgewicht beträgt 19** ,4 kg.**

Dank seiner **rutschfesten Kanten** ist maximale Sicherheit beim Garen gewährleistet, das auf der durch die darunterliegenden Brenner beheizten Grillplatte erfolgt. **Die Temperatur wird über einen Thermostat geregelt** und lässt sich über die **doppelten Drehknöpfe** an der Vorderseite **aus wärmeisolierendem Kunststoff** steuern.**Die Zündung erfolgt piezoelektrisch**.

Im oberen Bereich befinden sich ein **Rauchgitter** und die **Abzugsöffnung**. Schließlich erleichtert eine herausnehmbare **Auffangschublade für Kochrückstände** die Reinigung.**Die Energieversorgung erfolgt über Gas mit einer Leistung von 9,4 kW**

Reinigung und Wartung

Die professionelle Ausrüstung von Ristoattrezzature entspricht den Branchenstandards, und **das Design erleichtert die Hygienemaßnahmen**. **Der professionelle Gas-Fry-Top-Tischgrill mit glatter und geriffelter Grillplatte** besteht vollständig aus robustem, leicht zu reinigendem Edelstahl.

Auf den Oberflächen **dürfen** keinesfalls **Reinigungsmittel verwendet werden, die Sand, Ätznatron, Säuren oder Chloride enthalten,** da diese die Oberfläche beschädigen würden. Der Grill sollte 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

Um in Ihrem Restaurant hochwertige Grillgerichte zuzubereiten, ist ein professioneller Grill unverzichtbar. Unser **professioneller Gas-Fry-Top-Tischgrill mit glatter und geriffelter Grillplatte** eignet sich ideal sowohl für kleine Lokale als auch für große Küchen und ist robust und effizient.

Dank seiner Konstruktion lässt er sich frei in Ihrer Küche aufstellen und bei Bedarf verschieben. Seine Gummifüße sorgen für maximale Stabilität.

Entscheide dich für ihn wegen seiner **hohen Leistung** und seiner Fähigkeit, in kurzer Zeit hohe Temperaturen zu erreichen**. Seine Auffangwanne erleichtert zudem die Reinigung. Der professionelle Grill kann**

sowohl mit Erdgas als auch mit Flüssiggas** betrieben werden.

Wählen Sie die Anlage aus und **kaufen Sie das passende Zubehör direkt aus unserem Online-Katalog**.

Hinweis: Das Produkt weist transportbedingte Mängel auf.

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