Kabeljau: 14873

Fry Top Gasgrill für den Tisch, Grillplatte: 2/3 glatt, 1/3 geriffelt, 73 × 55 × 40 (H) cm, gebraucht, mit Transportschäden



Beschreibung

Sicherheit, Zuverlässigkeit und Vielseitigkeit. Der Fry Top Gasgrill für den Thekenbetrieb mit 2/3 glatter und 1/3 geriffelter Grillplatte für die Gastronomie ist das ideale Profigerät, um Ihre Küchenausstattung zu vervollständigen. Optimieren Sie Ihren Arbeitsplatz und vereinfachen Sie den Garvorgang mit einem **Produkt, das speziell auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist**.

Der **Fry Top Gasgrill für die Theke mit einer 2/3 glatten und 1/3 geriffelten Grillplatte** von Ristoattrezzature ist ein professionelles Gerät, das für das Garen von Speisen wie Steaks, Hamburgern, Fisch oder Gemüse entwickelt wurde. Die Lebensmittel werden direkt auf die heiße Grillplatte gelegt und sind in wenigen Minuten perfekt gegart.

Er wird besonders in Kneipen, Restaurants, Sandwich-Bars und Fast-Food-Lokalen geschätzt, auch in kleinen Betrieben. So gewährleisten Sie stets einen schnellen Service und hervorragende Leistung.

Design und Funktionsweise

Das Design des Gas-Fry-Top-Grills für die Theke mit 2/3 glatter und 1/3 geriffelter Grillplatte von Ristoattrezzature ist **funktional und schlicht**. Er eignet sich perfekt für die Aufstellung in der Küche oder im Gastraum und fügt sich nahtlos in jeden Einrichtungsstil ein.

Die Bedienung ist einfach und intuitiv, und das Gerät wird mit Gas betrieben. Die Leistung beträgt 9,4 kW. Die Zündung erfolgt piezoelektrisch, und die Temperatur lässt sich dank zweier Drehregler an der Vorderseite leicht einstellen. Die **Außenmaße** betragen **73 x 55 x 40 (H) cm**, die Dicke der Kochfläche 0,8 cm bei einem Gesamtgewicht von 20 kg. **Kompaktheit und Professionalität in einem einzigen Produkt**.

Die **Konstruktion besteht aus Edelstahl**: robust, hygienisch und langlebig. **Die Grillplatte verfügt über ein doppeltes Design: zu 2/3 glatt und zu 1/3 geriffelt, um verschiedene Garzonen für unterschiedliche Lebensmittel zu gewährleisten**.

Der **Fry Top Gasgrill für die Theke mit 2/3 glatter und 1/3 geriffelter Kochfläche** für Restaurants eignet sich ideal zum Garen von Gemüse, Fleisch oder Fisch.

Entscheiden Sie sich dafür, die Zubereitungszeiten Ihrer Gerichte zu optimieren, und vertrauen Sie dabei auf die Qualität und Professionalität von Ristoattrezzature.

Reinigung und Wartung

Sichern Sie die Langlebigkeit Ihrer professionellen Ausrüstung durch tägliche Reinigung.

Die Reinigung des Fry Top Gasgrills für die Theke mit einer 2/3 glatten und 1/3 geriffelten Grillplatte ist sehr einfach. Führen Sie die Reinigung ausschließlich bei kalten Grillplatten durch und achten Sie darauf, vor Beginn eventuelle Speisereste von der Grillplatte zu entfernen.

Verwenden Sie ein **feuchtes Tuch** und ein **mildes Küchenreinigungsmittel**, um zu vermeiden, dass die Verchromung abgetragen wird oder die Grillplatte zerkratzt wird.

Der **Fry Top Gasgrill für die Theke mit 2/3 glatter und 1/3 geriffelter Grillplatte** von Ristoattrezzature ist außerdem mit einer Fettauffangschublade ausgestattet, die regelmäßig und gründlich gereinigt werden muss, um maximale Hygiene zu gewährleisten.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

Entscheiden Sie sich für unseren **Fry Top Gasgrill für die Theke mit einer 2/3 glatten und 1/3 geriffelten Grillplatte** für Ihr Restaurant und garantieren Sie Ihren Speisen in kürzester Zeit den idealen Gargrad.

Reduzieren Sie Zeitaufwand und Platzbedarf mit einem sicheren und effizienten Profigerät, das Ihnen die Wahl zwischen zwei Garmodi ermöglicht. Liebe zum Detail und Sorgfalt bei der Materialauswahl machen den Fry Top zu einer idealen Wahl mit

einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis.

Ergänzen Sie Ihren Arbeitsbereich funktional und wählen Sie aus den **verfügbaren Optionen** diejenigen aus, die Ihren beruflichen Anforderungen am besten entsprechen.

Weitere Informationen findest du im technischen Datenblatt.

Hinweis: Das Produkt weist transportbedingte Mängel auf.
Hinweis: Gebrauchte Ausrüstung.

Abmessungen

Abmessungen der Kochfläche	725x400 mm
Außenmaße	730x550x400 mm
Dicke der Fläche	8 mm
Verpackungsmaße	630x780x420 mm

Technisches Datenblatt

Gasleistung	9,4 kW
Gewicht inklusive Verpackung	35 kg
Nettogewicht	20 kg
Stromversorgung	Gas