Kabeljau: 38270789

Edelstahltisch mit Seitenwänden und 2 Ablagen, Tiefe 70 cm, 70 × 70 cm



Beschreibung

Kombigeräte sind 2-in-1-Geräte, die mehrere Garmethoden auf einer einzigen Kochfläche vereinen. Die Oberfläche ist in zwei Hälften unterteilt: eine glatte Grillplatte und einen Brenner, auf den Töpfe oder Pfannen gestellt werden können, oder eine Lavasteinplatte zum Garen von Fleisch im Barbecue-Stil.

Der Betrieb erfolgt elektrisch oder mit Gas, die Zündung erfolgt piezoelektrisch. Jeder der beiden Bereiche verfügt über einen eigenen Drehknopf, sodass sie sowohl gleichzeitig für kombinierte Garvorgänge als auch bei Bedarf einzeln genutzt werden können.

Zum einen ist das Fry-Top die perfekte Lösung für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und gegrilltem Gemüse, da es die Rauch- und Fettentwicklung reduziert, die in einer speziellen Auffangwanne unter der Grillplatte aufgefangen werden.

Die andere Hälfte des Geräts wird hingegen von einem der beiden folgenden Elemente eingenommen:

- ein Brenner mit Schutzgitter, auf den Töpfe und Pfannen für verschiedene Garmethoden gestellt werden können;
- eine Lavasteinplatte, eine geriffelte Platte aus dem gleichnamigen Material, die sich dank der hohen Temperatur, die sie erreicht, ideal zum Garen von blutigem Fleisch eignet

.

Merkmale der Kombigeräte

Die Kombigeräte mit integriertem Frytop sind in verschiedenen Größen erhältlich, um sich dem verfügbaren Platz in Profiküchen anzupassen.

Bei den gasbetriebenen Modellen befindet sich der Abzug an der Rückseite des Geräts, was zusätzlich Platz spart. Die Kombigeräte sind alle als Tischgeräte ausgeführt und lassen sich daher leicht verschieben

So reinigen Sie kombinierte Fry-Top-Geräte

Die beiden Teile, aus denen sich das Fry-Top zusammensetzt, sollten einzeln gereinigt werden, sobald das Gerät abgekühlt ist. Verwenden Sie einfach ein weiches, nicht scheuerndes Tuch und ein Küchenreinigungsmittel, um alle Rückstände zu entfernen. Es wird empfohlen, die Fettauffangschale regelmäßig zu reinigen. Kombigeräte bei Ristoattrezzature

Alle bei Ristoattrezzature angebotenen Kombigeräte sind mit dem CE-Zeichen versehen.

. Produkt zu 100 % „Made in Italy“.

Abmessungen

Außenmaße	700x700x850 mm

Technisches Datenblatt

Nettogewicht	47 kg