Morue: 6859

Fry Top : plaque de cuisson à gaz de comptoir, surface 2/3 lisse et 1/3 striée, 73 × 55 × 40 h cm



Description

Sécurité, fiabilité et polyvalence. La plaque de cuisson à gaz de comptoir Fry Top, avec 2/3 de surface lisse et 1/3 striée, destinée à la restauration, est l'équipement professionnel idéal pour compléter votre aménagement de cuisine. Améliorez votre poste de travail et simplifiez le processus de cuisson grâce à un **produit spécialement conçu pour répondre à vos besoins**.

La **plaque de cuisson à gaz Fry Top de comptoir, avec 2/3 de surface lisse et 1/3 striée**, de Ristoattrezzature est un outil professionnel conçu pour la cuisson d'aliments tels que les steaks, les hamburgers, le poisson ou les légumes. Les aliments sont placés en contact direct avec la plaque brûlante et cuisent à la perfection en quelques minutes.

Son utilisation est particulièrement appréciée dans les pubs, les restaurants, les sandwicheries et les fast-foods, même de petite taille. Vous garantissez ainsi un service toujours rapide et d'excellentes performances.

Conception et fonctionnement

Le **design de la plaque de cuisson à gaz de comptoir « Fry Top » 2/3 lisse et 1/3 rainurée** de Ristoattrezzature est **fonctionnel et épuré**. Idéale pour être installée en cuisine ou en salle, elle s'adapte parfaitement à tous les styles d'aménagement.

Son **fonctionnement est simple et intuitif**; elle est alimentée au gaz. Sa puissance est de 9,4 kW. L'allumage s'effectue par système piézoélectrique et la température se règle facilement grâce à deux boutons situés à l'avant. Ses **dimensions extérieures** sont de **73 x 55 x 40 h cm** et l'épaisseur de la plaque est de 0,8 cm, pour un poids total de 20 kg. **Compacité et professionnalisme réunis dans un seul produit**.

La **structure est en acier inoxydable**: robuste, hygiénique et résistante. **La plaque présente une double conception : 2/3 lisses et 1/3 striés en surface afin de garantir différentes zones de cuisson pour différents aliments**.

La plaque de cuisson à gaz de comptoir Fry Top, avec 2/3 de surface lisse et 1/3 striée, destinée aux restaurants, est en effet idéale pour la cuisson des légumes, de la viande ou du poisson.

Choisissez d'optimiser les temps de préparation de vos plats en faisant confiance à la qualité et au professionnalisme de Ristoattrezzature.

Nettoyage et entretien

Assurez la longévité de votre équipement professionnel grâce à un nettoyage quotidien.

Le nettoyage du Fry Top, une plaque de cuisson à gaz de comptoir avec 2/3 de surface lisse et 1/3 de surface rainurée, est très simple. Procédez strictement lorsque les plaques sont froides, en prenant soin d'éliminer, avant de commencer, tout résidu alimentaire présent sur la plaque.

Utilisez un **chiffon humide** et un **détergent doux** pour la cuisine afin d'éviter d'endommager le chromage ou de rayer la plaque.

Enfin, **la plaque de cuisson à gaz de comptoir « Fry Top** » de Ristoattrezzature, **avec 2/3 de surface lisse et 1/3 de surface rainurée**, est équipée d'un bac de récupération des graisses, qui doit être nettoyé fréquemment et soigneusement pour garantir une hygiène optimale.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Optez pour notre **plaque de cuisson à gaz de comptoir Fry Top, composée de 2/3 de surface lisse et 1/3 de surface striée**, pour votre restaurant et garantissez une cuisson parfaite de vos aliments en un temps record.

Gagnez du temps et de l'espace de travail grâce à un équipement professionnel, sûr et efficace, qui vous permet de choisir entre deux modes de cuisson. Le souci du détail et le soin apporté au choix des matériaux font du Fry Top un choix idéal offrant**un excellent rapport qualité-prix**.

Complétez votre espace de travail de manière fonctionnelle et sélectionnez, parmi les **options disponibles**, celles qui correspondent le mieux à vos besoins professionnels.

Consultez la fiche technique pour en savoir plus.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	630x780x420 mm
Dimensions de la surface de cuisson	725x400 mm
Dimensions extérieures	730x550x400 mm
Épaisseur du plan de travail	8 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Poids avec emballage	35 kg
Poids net	20 kg
Puissance du gaz	9,4 kW