Morue: 6763

Fry Top : plaque de cuisson à gaz de comptoir, surface lisse 73 × 55 × 40 h cm



Description

Si vous réfléchissez à l'aménagement de la cuisine de votre restaurant, le « Fry Top » est un équipement professionnel incontournable. Il existe différents modèles et dimensions.

Ristoattrezzure propose dans son catalogue le **Fry Top, une plaque de cuisson à gaz** professionnelle **de comptoir** destinée aux petites et moyennes entreprises. Il facilite votre travail et vous garantit des performances toujours optimales en cuisine.

Particulièrement adapté aux restaurants, cantines, pubs et fast-foods, ce produit est polyvalent, sûr et résistant. Découvrons ensemble ses caractéristiques techniques.

Conception et fonctionnement

Le **design du Fry Top à gaz de comptoir** de Ristoattrezzature est **sobre et épuré**. Ses **dimensions extérieures** sont de **73 x 55 x 40 h cm** et l'épaisseur du plan de travail atteint 0,8 cm. Une solution compacte dotée d'une **surface lisse**, adaptable à tous les secteurs de la restauration.

La **structure est entièrement réalisée en acier inoxydable**: un matériau idéal pour garantir une hygiène et une robustesse maximales. Quatre pieds à la base complètent la structure, assurant stabilité et sécurité.

Son rôle est d'assurer une cuisson optimale de la viande, du poisson et/ou des légumes. Placez les aliments à cuire directement sur la grille brûlante et attendez quelques minutes de chaque côté. **Vous obtiendrez ainsi des plats savoureux en un rien de temps**.

Le fry top fonctionne au gaz et son utilisation est très simple. Notre équipement professionnel est **équipé d'un thermocouple de sécurité et d'un allumage piézoélectrique**. La puissance du gaz est de 9,4 kW. Enfin, grâce à un robinet thermostatique pratique, vous pourrez régler la température en fonction des aliments à cuire.

Optez pour une préparation plus rapide de vos plats avec le **Fry Top à gaz de comptoir** destiné aux restaurants et aux fast-foods.

Nettoyage et entretien

Dans une cuisine professionnelle, il est essentiel de choisir le bon équipement garantissant une hygiène maximale. Prenez soin de votre matériel en le nettoyant soigneusement chaque jour.

La plaque de cuisson à gaz de comptoir pour restaurants se nettoie facilement et rapidement. Il faut d'abord attendre que les plaques refroidissent, puis retirer les éventuels résidus alimentaires.

Enfin, il suffit d'utiliser un détergent doux ou naturel et un chiffon doux. Vous nettoierez en profondeur sans rayer la surface.

N'oubliez pas, enfin, de vider et de nettoyer régulièrement le bac de récupération des graisses situé au fond.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Optez pour la **plaque de cuisson à gaz de comptoir Fry Top** de Ristoattrezzature pour garantir dans votre cuisine :

- **Fiabilité**
- **Robustesse**
- **Pratique**
- **Polyvalence**
- **Sécurité**.

Enfin, le rapport qualité-prix est excellent et la faible consommation, grâce à l'alimentation au gaz, permet une utilisation intensive et durable. Complétez votre espace de travail de manière optimale et choisissez parmi les options disponibles la fourniture et l'installation de buses GPL. **Découvrez tous les détails sur notre site**.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	630x780x420 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