Morue: 100290020401981

Fry top électrique professionnel de comptoir, plaque rainurée, 3 kW, 55 × 45 × 23 h cm



Description

La plaque de cuisson électrique professionnelle de comptoir à surface rainurée de Ristoattrezzature est un produit **pratique, robuste et polyvalent**. Idéale pour répondre aux besoins de la restauration moderne. **Adaptée à un usage intensif et recommandée pour la cuisson d'aliments tels que les steaks, les hamburgers, le poisson ou les légumes**.

Optez pour une optimisation des temps de préparation de vos plats et garantissez des performances de haute qualité à tout moment.

Très apprécié dans les restaurants, les pubs, les sandwicheries, les cantines ou les fast-foods.

Conception et fonctionnement

La plaque de cuisson électrique professionnelle à rainures pour pub se caractérise par un design **technique et épuré**. Son **fonctionnement est simple et intuitif**, vous garantissant un travail pratique et rapide.

Les **dimensions extérieures** de l'appareil sont de **55 x 45 x 23 h cm**, celles de la plaque de cuisson de 54,8 x 35 x 0,8 h cm, et la surface de cuisson est spacieuse et pratique. Un produit d'excellence, indispensable dans toute cuisine professionnelle qui se respecte.

Structure extérieure **en acier inoxydable**: un matériau durable, résistant et hygiénique. **Plaque en fonte**. L'alimentation est électrique et la **puissance est de 3 kW**. La tension est de 230 V.

Le produit est équipé de **pare-éclaboussures sur les trois côtés** pour travailler en toute sécurité, d'un **bac amovible** pour recueillir les résidus projetés pendant la cuisson et de **4 pieds en acier inoxydable** réglables en hauteur pour offrir un confort et une sécurité maximaux.

Nettoyage et entretien

La plaque de cuisson électrique professionnelle de comptoir à surface rainurée est facile à nettoyer ; il est recommandé de la nettoyer quotidiennement et après chaque utilisation. Débranchez l'appareil et procédez au nettoyage une fois les plaques refroidies, comme suit :

- **N'utilisez pas de détergents abrasifs**
- **Utilisez un chiffon doux**
- **Ne pas mouiller la partie électrique**
- **Retirez le bac** à graisse situé en dessous.

Assurez ainsi à votre cuisine professionnelle une **propreté et une hygiène optimales** en quelques gestes et en un temps record.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

L'achat de cet appareil vous garantit des plats sains et savoureux, un encombrement réduit, une préparation rapide et sans jamais faire de compromis sur le goût. **Il s'adapte facilement à tous les besoins**. **La plaque de cuisson électrique professionnelle de comptoir à surface rainurée** pour la restauration rapide est le choix idéal dans une cuisine professionnelle, car elle offre tout le soutien nécessaire.

Fiabilité, polyvalence d'utilisation, **robustesse**, **praticité**, **adaptabilité** et **compétitivité** sont ses points forts. Choisissez de compléter votre espace de travail en faisant confiance à l'expérience et au professionnalisme de Ristoattrezzature.

Parcourez le catalogue en ligne et finalisez l'achat de votre fry top en quelques clics.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	600x500x260 mm
Dimensions de la surface de cuisson	548x350 mm
Dimensions des grilles	548x350x8 mm
Dimensions extérieures	550x450x230 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Poids avec emballage	21 kg
Poids net	17 kg
Puissance électrique	3 kW
Tension	230 V