Morue: 10029002691982

Fry top électrique professionnel de comptoir, plaque rainurée, 4,4 kW, 73 × 50 × 23 h cm



Description

La plaque de cuisson électrique professionnelle de comptoir à surface rainurée de Ristoattrezzature est l'équipement professionnel idéal pour compléter l'aménagement de votre restaurant. Optez pour un produit **fiable, résistant et polyvalent**.

Optez pour une optimisation de l'espace et, surtout, des temps de préparation de vos plats, tout en garantissant à votre clientèle des prestations de haute qualité.

La plaque de cuisson électrique professionnelle de comptoir à surface rainurée est **adaptée à la cuisson d'aliments tels que les steaks, les hamburgers, le poisson ou les légumes**. **Très appréciée dans les restaurants, les pubs, les sandwicheries, les cantines ou les fast-foods.

Design et fonctionnement

La plaque de cuisson électrique professionnelle de comptoir à surface rainurée pour fast-food présente un design aux lignes épurées et simples. Son **fonctionnement est facile et intuitif** pour garantir un travail pratique et rapide.

Les matériaux choisis pour sa fabrication sont de grande qualité : **la structure extérieure est en acier inoxydable** et **la plaque en fonte**. Durabilité, résistance et hygiène.

Les **dimensions extérieures** de la structure sont de **73 x 50 x 23 h cm**, tandis que la surface de cuisson mesure **72,7 x 40 cm**: spacieuse et pratique. Le fry top est adapté à une utilisation intensive et durable, comme l'exige la cuisine professionnelle.

Le produit est également équipé de **pare-éclaboussures sur les 3 côtés** pour travailler en toute sécurité, d'un **bac à graisse amovible** et de **4 pieds en acier inoxydable** réglables en hauteur pour offrir un maximum de confort et de sécurité.

L'alimentation est électrique, la **puissance est de 4,4 kW** et la tension de 230 V. **Optez pour un appareil compact et facilement adaptable aux besoins professionnels**.

Nettoyage et entretien

La plaque de cuisson électrique professionnelle de comptoir à surface rainurée est facile à nettoyer. Un aspect essentiel lorsqu'il s'agit d'aliments. Il suffit de débrancher la prise, de laisser refroidir la plaque et de commencer par retirer les éventuels résidus alimentaires présents.

Utilisez les bons outils et évitez les éponges abrasives ou les produits agressifs. Assurez-vous d'une utilisation correcte et durable en utilisant un **chiffon doux et du savon neutre**. N'oubliez pas, enfin, de **retirer le bac à graisse** et de le nettoyer soigneusement.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

La plaque de cuisson électrique professionnelle de comptoir à surface rainurée Ristoattrezzature est le support idéal pour une cuisine professionnelle.

- **Fiable**
- **Polyvalent**
- **Robuste**
- **Pratique**
- **Excellent rapport qualité-prix**

Choisissez de compléter votre espace de travail en faisant confiance à l'expérience et au professionnalisme de Ristoattrezzature.

Parcourez le catalogue en ligne, sélectionnez les options disponibles et finalisez l'achat de votre plaque de cuisson électrique professionnelle à surface rainurée sur notre site.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	780x530x300 mm
Dimensions de la surface de cuisson	727x400 mm
Dimensions extérieures	730x500x230 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Poids avec emballage	28 kg
Poids net	24 kg
Puissance électrique	4,4 kW
Tension	230 V