Morue: 10029006691982

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



Description

Achetez **une plaque de cuisson électrique professionnelle de type « fry top »** pour la cuisson au grill de légumes, de viande et de poisson. La plaque est dotée d'une **structure en acier inoxydable** et d'une **plaque de cuisson résistante et performante**, idéales pour une utilisation dans les cuisines professionnelles.

Conçue pour être installée sur un plan de travail, **la plaque de cuisson électrique professionnelle « Fry Top »** est l'outil idéal pour vos spécialités grillées. La cuisson au grill préserve toute la saveur et les propriétés des aliments, s'imposant ainsi comme l'un des modes de cuisson les plus sains. **Confiez vos recettes à la qualité des produits Ristoattrezzature**.

Design et fonctionnement

La plaque de cuisson électrique professionnelle « Fry Top » de comptoir pour restaurants présente un design compact et épuré ; son aspect fonctionnel garantit élégance et professionnalisme en cuisine.

Ses **dimensions sont de 73 x 50 x 23 h cm** pour un poids de 24 kg. La **plaque de cuisson est pour moitié lisse et pour moitié striée**; selon vos besoins, vous pourrez décider d'apporter ou non les marques typiques de la grille à votre plat ! La **surface de cuisson mesure 72,7 x 40 cm** et est dotée de bords antidérapants sur tous les côtés, garantissant une cuisson parfaite des aliments.

La graisse résiduelle s'écoule dans un bac de récupération, puis dans **le tiroir à graisse** situé en bas. Ce tiroir est **amovible** et se nettoie facilement.

La cuisson des aliments s'effectue sur **la plaque lisse / striée fixée au-dessus des brûleurs**, grâce auxquels **une température** élevée est atteinte. Celle-ci peut être **réglée à l'aide d'un thermostat**: le niveau souhaité peut être sélectionné à l'aide du bouton prévu à cet effet. **Le contrôle de la température est automatique. Un voyant indique la fin de la cuisson**.

L'alimentation est électrique ; la **plaque de cuisson électrique professionnelle de comptoir** est en effet **équipée d'une prise Shuko d'une puissance de 4,4 kW** pour une tension de 230 V.

Nettoyage et entretien

La plaque doit être nettoyée régulièrement afin de préserver ses performances. Ce nettoyage **ne doit jamais être effectué avec des détergents contenant : du sable ou de la soude caustique, des acides ou des chlorures qui attaquent la surface**.

La plaque de cuisson électrique professionnelle de comptoir pour restaurants se nettoie simplement à l'aide d'un **chiffon humide imprégné d'un détergent non abrasif**. Pour finir, le produit doit être séché avec un chiffon sec.

Facile à utiliser et à nettoyer, cette plaque de cuisson électrique professionnelle est pratique et polyvalente: chacune de ses parties est facile à désinfecter, même **le tiroir avant**, qui recueille les résidus de cuisson, s'extrait et se lave facilement.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Les grills électriques Ristoattrezzature sont conformes à toutes les normes en vigueur dans le secteur: EN 55014-1 : 2006+A1 : 2009+A2 : 2011 ; EN 61000-3-2 : 2014 ; EN 61000-3-3 : 2013 ; EN 55014-2 : 2015.

Le «Fry top », une plaque de cuisson électrique professionnelle de comptoir, est un équipement de cuisine de qualité, fabriqué en **acier inoxydable résistant et 100 % sûr.**

Contrairement à d'autres appareils de cuisson, le Fry Top **réduit les émissions de fumée dans l'air**, ce qui vous permet d'obtenir des plats parfaits même sans utiliser d'huile.

De plus, cette plaque de cuisson électrique **peut également être utilisée à domicile**. Il suffit de poser l'appareil sur une surface plane : ses pieds en caoutchouc pratiques s'adaptent à toutes les surfaces, garantissant une stabilité maximale.

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