Morue: 12875

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



Description

Le « **Fry Top », une plaque de cuisson électrique professionnelle de comptoir** de Ristoattrezzature **,** est un élément **indispensable en cuisine, sûr et fiable**. Idéal pour les bars, les restaurants et les hôtels.

Le Fry Top est un appareil de cuisson à sec ou à l'huile, parfait **pour cuire des steaks, des hamburgers, du poisson ou des légumes** directement sur la plaque brûlante, et capable de garantir en permanence d'excellentes performances.

Complétez votre espace de travail de manière pratique et fonctionnelle et optimisez vos temps et votre espace de travail en misant sur le bon équipement. Choisissez dans notre catalogue en ligne la **plaque de cuisson électrique professionnelle « Fry Top »** et répondez à vos besoins professionnels dans un espace réduit.

Conception et fonctionnement

Le **Fry Top, une grille électrique professionnelle de comptoir** pour la restauration rapide, présente un design **très technique**. Ses lignes épurées et simples favorisent son **utilisation : facile et intuitive**.

Ses **dimensions extérieures** sont de **55 x 45 x 23 h cm**, sa surface de cuisson lisse mesure **54,8 x 35 cm** (spacieuse et pratique) et son poids est de 17 kg. L'alimentation est électrique et la **puissance est de 3 kW avec une tension de 230 V**.

La **structure extérieure** est entièrement réalisée **en acier inoxydable**, tout comme la plaque située au-dessus des brûleurs, ce qui garantit une température élevée. À l'avant, vous trouverez un **bouton de commande** permettant de régler la température de **0 °C à 300 °C**, et sur les trois côtés, des pare-éclaboussures pour travailler en toute sécurité.

La plaque de cuisson électrique professionnelle de comptoir pour pub est également équipée d'un **tiroir frontal destiné à recueillir les résidus de cuisson**; celui-ci est facilement amovible et lavable.

Il est recommandé de **placer l'appareil sur une surface plane et d'assurer une ventilation adéquate** dans la pièce où il est installé et utilisé.

Optez pour une optimisation des temps de préparation de vos plats grâce au **Fry Top, un grill électrique professionnel de comptoir** destiné aux restaurants et aux fast-foods.

Nettoyage et entretien

Pour un fonctionnement correct et une plus grande durabilité, il est nécessaire de nettoyer quotidiennement le **grill électrique professionnel de comptoir Fry top**.

Cette opération doit être effectuée lorsque les **plaques** ont **refroidi**. Commencez par retirer les éventuels résidus alimentaires à l'aide d'une spatule, puis lavez avec un chiffon doux et un détergent doux.

Videz le bac de récupération des graisses et lavez-le également **avec soin et attention**. Assurez à votre cuisine professionnelle une **propreté et une hygiène optimales** en quelques gestes.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Optez pour le **grill électrique professionnel de comptoir Fry Top** pour votre cuisine professionnelle et vous disposerez d'un produit **fiable, robuste, pratique, sûr et rapide**. Le support idéal pour obtenir d'excellentes performances en cuisine.

Un **excellent rapport qualité-prix** vient compléter ses caractéristiques. **Découvrez tous les détails de la plaque de cuisson électrique professionnelle de comptoir sur notre site** et complétez votre espace de travail avec les options disponibles.

NB : Le produit présente des imperfections dues au transport.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	600x500x260 mm
Dimensions de la surface de cuisson	548x350 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