Morue: 12909

Fry top : plaque de cuisson à gaz professionnelle de comptoir, surface lisse, 9,4 kW, 55 × 50 × 40 (h) cm, endommagée



Description

La plaque de cuisson à gaz professionnelle « Fry top » de comptoir, dotée d'une plaque lisse, est l'équipement de restauration idéal pour cuire de la viande, du poisson et des légumes au grill. Facile à installer, elle s'adapte facilement à différents espaces de travail.

Optez également pour elle en raison de sa modularité : **vous pourrez la poser sur un plan de travail ou des meubles ouverts, ou encore sur des compartiments fermés par des portes**. **Efficace et fonctionnelle**, la plaque de cuisson Fry Top est conçue dans les moindres détails pour être l'alliée idéale des cuisines professionnelles.

Conception et fonctionnement

De forme rectangulaire et au design compact, notre **grille lisse professionnelle ne mesure** que **55 x 50 x 40 h cm**, pour une surface de cuisson de **54,8 x 35 cm**. Son **poids** total est de **19,4 kg.**

Les **bords antidérapants** sur tous les côtés permettent de travailler rapidement et de cuire les aliments de manière optimale, en canalisant les graisses **vers l'orifice d'évacuation** prévu à cet effet. La structure est réalisée en **acier inoxydable AISI 304** de qualité, d'une épaisseur optimale, ce qui assure une isolation thermique fiable.

Dans la partie supérieure se trouve une **grille anti-fumée**, tandis que la partie avant est équipée de **boutons en plastique thermo-isolant** permettant de régler les brûleurs situés en dessous. Le **tiroir de récupération des résidus** de cuisson s'ouvre facilement et facilite le nettoyage de l'appareil.**L'alimentation est au gaz, avec une puissance de 9,4 kW**

Nettoyage et entretien

L'acier inoxydable est gage de propreté et d'hygiène, comme l'exige la réglementation en matière de restauration professionnelle. Nos produits sont fabriqués dans le respect de toutes les normes de qualité et **leur conception facilite les opérations de désinfection**.

La plaque de cuisson à gaz professionnelle de comptoir avec plaque lisse est un équipement qui nécessite une grande attention, car **les salissures causées par la cuisson peuvent être particulièrement tenaces**.

Il est strictement **interdit d'utiliser** sur l'acier **des détergents contenant : du sable, de la soude caustique, des acides ou des chlorures**, qui risqueraient d'endommager la surface. Le produit doit être nettoyé en fin de journée à l'aide d'un **chiffon humide imprégné d'un détergent non abrasif**, puis **séché uniquement avec un chiffon sec**.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Professionnelle et adaptée à un usage intensif, notre grille de comptoir lisse est fabriquée exclusivement à partir de **matériaux nobles et robustes**.

Elle garantit des performances élevées en atteignant des températures élevées en peu de temps et**dispose d'un allumage piézoélectrique**. Pratique et très utile, le bac de récupération de l'huile de cuisson permet de gérer au mieux l'évacuation des graisses. De plus, cette grille peut **être** équipée d'accessoires : **elle peut fonctionner aussi bien au gaz naturel qu'au GPL**.

Optez pour le meilleur pour votre cuisine professionnelle, faites confiance à l'expérience de Ristoattrezzature et achetez en ligne**un équipement sûr, résistant et performant**. Complétez votre espace de travail avec les comptoirs et les options.

NB : Le produit présente des imperfections dues au transport.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	610x610x420 mm
Dimensions de la surface de cuisson	548x350 mm
Dimensions extérieures	550x500x400 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Poids avec emballage	23 kg
Poids net	19.4 kg
Puissance du gaz	9,4 kW