**Morue: 12956**

## Fry top : plaque de cuisson à gaz professionnelle de comptoir, surface 1/2 lisse et 1/2 rainurée, 9,4 kW, 55 × 50 × 40 (h) cm, endommagé




**Description**

**La plaque de cuisson professionnelle à gaz de comptoir, avec une surface mi-lisse et mi-rainurée**, est conçue dans les moindres détails pour offrir des performances élevées. Parfaite pour cuire de la viande, du poisson et des légumes, cette plaque de cuisson professionnelle permet de préparer en un temps record de succulents plats grillés, tout en préservant intacte la saveur originale des ingrédients.

**Ses dimensions compactes** et son **format de table** la rendent **facile à installer dans n'importe quel environnement de travail**. Montée sur un plan de travail ou un meuble, elle constitue un poste de travail complet, capable de faciliter le travail en cuisine.

**La plaque de cuisson est conçue pour supporter la charge de travail d'une cuisine professionnelle**, en garantissant toujours une efficacité maximale.

Conception et fonctionnement

Entièrement réalisée en **acier inoxydable AISI 304**, la structure de la plaque de cuisson est résistante et robuste, avec une **excellente épaisseur de plan de cuisson** qui assure une bonne rétention de la chaleur. Ses lignes sont fonctionnelles et extrêmement angulaires afin de garantir un nettoyage optimal et l'hygiène requise dans une cuisine professionnelle.

La **plaque de cuisson est pour moitié lisse et pour moitié rainurée**, ce qui permet de choisir le type de cuisson souhaité. Ses dimensions sont compactes : **seulement 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.**

Grâce à ses **bords antidérapants**, une sécurité maximale est assurée pendant la cuisson, qui s'effectue sur la surface de la grille chauffée par les brûleurs situés en dessous. **La température est régulée par un thermostat** et peut être contrôlée à l'aide des **doubles boutons** situés à l'avant, **en plastique thermo-isolant**.**L'allumage est piézoélectrique**.

Dans la partie supérieure se trouvent une **grille de circulation des fumées** et **l'orifice d'évacuation**. Enfin, un **tiroir** amovible **destiné à recueillir les résidus** de cuisson facilite les opérations de nettoyage.**L'alimentation est au gaz, avec une puissance de 9,4 kW**

Nettoyage et entretien

Le matériel professionnel de Ristoattrezzature est conçu conformément aux normes du secteur et **sa conception facilite les opérations d'hygiénisation**. **Le « Fry Top », une grille à gaz professionnelle de comptoir dotée d'une plaque lisse et rainurée**, est entièrement fabriqué en acier robuste et facile à nettoyer.

Il est strictement **interdit d'utiliser** sur ses surfaces **des détergents contenant : du sable ou de la soude caustique, des acides ou des chlorures**, qui endommageraient la surface. La plaque doit être nettoyée en fin de journée à l'aide d'un **chiffon humide imprégné d'un détergent non abrasif**, puis **séchée uniquement avec un chiffon sec**.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Pour réaliser des grillades de qualité dans votre restaurant, vous ne pouvez pas vous passer d'un grill professionnel. Idéal aussi bien pour les petits établissements que pour les grandes cuisines, notre **grill à gaz professionnel de comptoir « Fry top », doté d'une plaque lisse et striée**, est robuste et efficace.

Grâce à sa structure, elle peut être installée librement dans votre cuisine et déplacée selon vos besoins. Ses pieds en caoutchouc garantissent une stabilité maximale.

Optez pour elle en raison de ses **performances élevées** et de sa capacité à atteindre des températures élevées en peu de temps**. De plus, son bac** de récupération d'huile **facilite les opérations de nettoyage. Cette grille professionnelle peut** fonctionner aussi bien au gaz naturel qu'au GPL**.

Choisissez l'installation et **achetez les accessoires pour la compléter directement dans notre catalogue en ligne**.

**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 |