

Cod: 5593

Fry Top Griglia a Gas su mobile, piastra rigata S/70 400 x 730 x 970 h mm



Descrizione

Affidabilità, praticità e sicurezza. Il Fry Top Griglia a Gas su mobile per pub e ristoranti è l'attrezzatura professionale ideale per offrire elevate prestazioni nel tempo. Ideale per la cottura di carne, pesce e verdure, è uno strumento apprezzato soprattutto in ristoranti, pub, paninoteche, mense o fast food. Scegli il Fry Top Griglia a Gas su mobile con piastra rigata per il tuo ristorante e garantisci qualità e rapidità in cottura. Completa la tua area di lavoro in modo pratico e funzionale con gli optional disponibili a catalogo. Design e funzionamento Il design del Fry Top Griglia a Gas su mobile per fast food è compatto, lineare ed essenziale. Assicurati la libertà di collocare l'attrezzatura professionale ovunque tu voglia ottenendo una linea organizzata che ti assicuri un lavoro fluido. Le dimensioni esterne sono di 400x730x970 mm, la superficie di cottura è 340x500 mm con uno spessore del piano pari a 16 mm. L'alimentazione è a gas e la potenza è pari a 4.7 kW per una cottura omogenea che assicuri piatti sempre cotti perfettamente. La costruzione del Fry Top Griglia a Gas è in acciaio inox per offrire resistenza, igiene e durabilità. La piastra rigata, inoltre, garantisce con le sue dimensioni uno spazio ampio per grigliare e aggiunge carattere ai tuoi piatti con le tipiche scanalature che caratterizzano la piastra. Puoi regolare facilmente la temperatura e mantenerla costante con le manopole montate nella parte anteriore. Seleziona gli optional disponibili e completa in modo ottimale la tua attrezzatura per

ristorante. Il vano inferiore, infine, offre un utile spazio di archiviazione in più, sempre utile in cucina. Pulizia e manutenzione La struttura del Fry Top Griglia a Gas su mobile è concepita per rendere facile e veloce ogni operazione di pulizia. Si raccomanda di procedere a piastre fredde e con panni morbidi onde evitare di rovinare la superficie del fry top. Utilizza, inoltre, detergenti non aggressivi che aiutino a rimuovere residui di cibo in modo delicato. Angoli interni arrotondati e assenza di spigoli esterni garantiscono l'esecuzione di operazioni di pulizia e manutenzione in modo approfondito e, soprattutto, sicuro. Nel vano inferiore è posto un vassoio dedicato alla raccolta dell'olio di cottura. Provedi a svuotarlo con regolarità e successivamente ad igienizzarlo completamente. Perché è il prodotto che fa per te Fry Top Griglia a Gas su mobile piastra rigata di Ristoattrezzature ti aiuta a completare l'arredo del tuo locale in modo pratico e sicuro. Scegli la qualità e la professionalità di Ristoattrezzature e lasciati conquistare, infine, dall'ottimo rapporto qualità-prezzo. La piastra a gas assicura, infatti, praticità d'uso, consumi contenuti e bassi costi di manutenzione. Non solo, con la piastra a gas potrai lavorare anche in assenza di corrente e avere maggiore autonomia di installazione. Leggi la scheda tecnica per tutti i dettagli.

Dimensioni

Dimensioni esterne	400x730x970 mm
Dimensioni superficie di cottura	340x500 mm
Spessore piano	16 mm

Scheda tecnica

Peso	58 kg
Potenza Gas	4.7 kW