Bacalao: 6859

Fry Top: parrilla de gas de sobremesa, placa 2/3 lisa y 1/3 estriada, 73 × 55 × 40 (alt.) cm



Descripción

Seguridad, fiabilidad y versatilidad. La plancha de gas de sobremesa Fry Top, con 2/3 de superficie lisa y 1/3 estriada, para gastronomía, es el equipo profesional ideal para completar el equipamiento de tu cocina. Mejora tu puesto de trabajo y simplifica el proceso de cocción con un **producto diseñado específicamente para tus necesidades**.

La plancha de gas de sobremesa Fry Top de Ristoattrezzature, **con una superficie de 2/3 lisa y 1/3 estriada**, es un instrumento profesional diseñado para cocinar alimentos como filetes, hamburguesas, pescado o verduras. Los alimentos se colocan en contacto directo con la plancha al rojo vivo y se cocinan a la perfección en pocos minutos.

Su uso es especialmente apreciado en pubs, restaurantes, locales de bocadillos y establecimientos de comida rápida, incluso de pequeño tamaño. Garantiza siempre un servicio rápido y un rendimiento óptimo.

Diseño y funcionamiento

El **diseño de la plancha de gas de sobremesa Fry Top** de Ristoattrezzature, **con 2/3 de superficie lisa y 1/3 estriada**, es **funcional y sencillo**. Perfecta para colocarla en la cocina o en el comedor, se adapta a la perfección a cualquier estilo de decoración.

Su **funcionamiento es sencillo e intuitivo** y funciona con gas. La potencia es de 9,4 kW. El encendido es piezoeléctrico y la temperatura se regula fácilmente gracias a dos mandos situados en la parte delantera. Sus **dimensiones exteriores** son de **73 x 55 x 40 (altura) cm** y el grosor de la placa es de 0,8 cm, con un peso total de 20 kg. **Compacidad y profesionalidad en un único producto**.

Está fabricada en acero inoxidable: robusta, higiénica y resistente. **La placa tiene un diseño dual: 2/3 de superficie lisa y 1/3 estriada, para garantizar diferentes zonas de cocción para distintos alimentos**.

De hecho, **la plancha de gas de sobremesa Fry Top, con 2/3 de superficie lisa y 1/3 estriada**, para restaurantes, es ideal para cocinar verduras, carne o pescado.

Opta por optimizar los tiempos de preparación de tus platos confiando en la calidad y la profesionalidad de Ristoattrezzature.

Limpieza y mantenimiento

Garantiza la durabilidad de tu equipamiento profesional con una limpieza diaria.

La limpieza de la parrilla de gas de sobremesa Fry Top, con placa 2/3 lisa y 1/3 estriada, es muy sencilla. Actúa siempre con las placas frías, asegurándote de eliminar, antes de empezar, cualquier resto de comida que pueda haber en la placa.

Utiliza un **paño húmedo** y un **detergente suave** de cocina para evitar dañar el cromado o rayar la placa.

Por último, **la plancha de gas de sobremesa Fry Top** de Ristoattrezzature, **con una superficie 2/3 lisa y 1/3 estriada**, está equipada con un cajón recogegrasa, que debe limpiarse con frecuencia y a fondo para garantizar la máxima higiene.

Por qué es el producto ideal para ti

Elige nuestra **parrilla de gas de sobremesa Fry Top, con una superficie de 2/3 lisa y 1/3 estriada**, para tu restaurante y garantiza el punto de cocción ideal para tus alimentos en poco tiempo.

Reduce los tiempos y el espacio de trabajo con un equipo profesional, seguro y eficiente que te permite elegir entre dos modos de cocción. La atención al detalle y el esmero en la elección de los materiales hacen de la Fry Top una opción ideal con**una excelente relación calidad-precio**.

Completa de forma funcional tu zona de trabajo y selecciona, entre los **accesorios disponibles**, los que mejor se adapten a tus necesidades profesionales.

Consulta la ficha técnica para obtener más información.

Dimensiones

Dimensiones de la superficie de cocción	725x400 mm
Dimensiones del embalaje	630x780x420 mm
Dimensiones exteriores	730x550x400 mm
Espesor de la superficie	8 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Peso con embalaje	35 kg
Peso neto	20 kg
Potencia del gas	9,4 kW