Bacalao: 6763

Fry Top: parrilla de gas de sobremesa, placa lisa de 73 × 55 × 40 (altura) cm



Descripción

Si estás pensando en cómo diseñar la cocina de tu restaurante, un equipo profesional que no puede faltar es la plancha de gas. Hay varios modelos y tamaños disponibles.

Ristoattrezzature ofrece en su catálogo la **plancha de gas** profesional **de sobremesa Fry Top**, ideal para negocios pequeños y medianos. Facilita tu trabajo y garantiza siempre un alto rendimiento en la cocina.

Especialmente indicado para restaurantes, comedores, pubs y locales de comida rápida, este producto es versátil, seguro y resistente. Descubramos juntos sus características técnicas.

Diseño y funcionamiento

El **diseño de la parrilla de gas de sobremesa «Fry Top»** de Ristoattrezzature es **discreto y sencillo**. Las **dimensiones exteriores** son de **73 x 55 x 40 (altura) cm** y el grosor de la superficie es de nada menos que 0,8 cm. Una solución compacta con una **superficie lisa** que se puede colocar en cualquier ámbito de la gastronomía.

La **estructura está fabricada íntegramente en acero inoxidable**: un material ideal para garantizar la máxima higiene y robustez. Cuatro patas en la base completan la estructura, garantizando estabilidad y seguridad.

Su función es garantizar una cocción óptima de carne, pescado y/o verduras. Coloca los alimentos que des a cocinar directamente sobre la parrilla al rojo vivo y espera unos minutos por cada lado. **Así conseguirás platos sabrosos en poco tiempo**.

La placa de cocción funciona con gas y su manejo es realmente sencillo. Nuestro equipo profesional está **equipado con un termopar de seguridad y encendido piezoeléctrico**. La potencia del gas es de 9,4 kW. Por último, gracias a un práctico grifo termostático, podrás ajustar la temperatura en función de los alimentos que vayas a cocinar.

Elige agilizar la preparación de tus platos con la **plancha de gas de sobremesa** para restaurantes y establecimientos de comida rápida.

Limpieza y mantenimiento

En una cocina profesional es fundamental elegir el equipo adecuado que garantice la máxima higiene. Cuida tu equipamiento con una limpieza diaria minuciosa.

La parrilla de gas de sobremesa Fry Top para restaurantes se limpia de forma fácil y rápida. En primer lugar, es necesario esperar a que las placas se enfríen para, a continuación, eliminar los posibles restos de comida.

Por último, basta con utilizar un detergente suave o natural y un paño suave. Así limpiarás a fondo sin rayar la superficie.

Recuerda, por último, vaciar y limpiar periódicamente el cajón recogegrasa situado en la parte inferior.

Por qué es el producto ideal para ti

Elige la **parrilla de gas de sobremesa Fry Top** de Ristoattrezzature para garantizar en tu cocina:

- **Fiabilidad**
- **Robustez**
- **Practicidad**
- **Versatilidad**
- **Seguridad**.

Por último, destaca su excelente relación calidad-precio y su bajo consumo gracias a la alimentación de gas**,** lo que permite un uso intensivo y sostenible. Completa tu espacio de trabajo de forma óptima y elige, entre los accesorios disponibles, el suministro y la instalación de boquillas de GLP. **Descubre todos los detalles en nuestra página web**.

Dimensiones

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