Bacalao: 10029006691982

Parrilla eléctrica profesional de sobremesa «fry top» con placa mitad lisa y mitad estriada, 4,4 kW, 73 × 50 × 23 (altura) cm



Descripción

Compra **una plancha eléctrica profesional de sobremesa «Fry Top»** para cocinar verduras, carne y pescado a la parrilla. La plancha cuenta con una **estructura de acero inoxidable** y una **placa resistente y de alto rendimiento**, ideales para su uso en cocinas profesionales.

Diseñada para montarse sobre una encimera, **la parrilla eléctrica profesional de sobremesa Fry Top** es el instrumento ideal para tus especialidades a la parrilla. La cocción a la parrilla conserva todo el sabor y las propiedades de los alimentos, lo que la convierte en una de las formas más saludables de cocinar. **Confía tus recetas a la calidad de los productos de Ristoattrezzature**.

Diseño y funcionamiento

La parrilla eléctrica profesional de sobremesa «Fry Top» para restaurantes tiene un diseño compacto y lineal; su aspecto funcional garantiza elegancia y profesionalidad en la cocina.

Sus **dimensiones son 73 x 50 x 23 h cm**, con un peso de 24 kg. La **superficie de cocción es mitad lisa y mitad estriada**; según tus necesidades, podrás decidir si quieres o no aportar las típicas marcas de la parrilla a tu plato. La **superficie de cocción mide 72,7 x 40 cm** y cuenta con bordes antideslizantes en todos los lados que garantizan una cocción perfecta de los alimentos.

La grasa residual se recoge en una bandeja de recogida y, desde allí, pasa al **cajón recogegrasa** situado en la parte inferior. El cajón es **extraíble** y se limpia fácilmente.

La cocción de los alimentos se realiza sobre **la placa lisa o estriada, fijada sobre los quemadores**, gracias a los cuales se alcanza **una temperatura** elevada. Esta se puede **regular mediante un termostato**: el nivel deseado se selecciona con el mando correspondiente. El **control de la temperatura es automático. Un indicador luminoso señala el final de la cocción**.

El suministro es eléctrico; de hecho, la **plancha eléctrica profesional de sobremesa** está **equipada con un enchufe Schuko con una potencia de 4,4 kW** para una tensión de 230 V.

Limpieza y mantenimiento

La plancha requiere una limpieza regular para mantener su rendimiento. Esta limpieza **nunca debe realizarse con detergentes que contengan: arena o sosa cáustica, ácidos o cloruros que dañen la superficie**.

La plancha eléctrica profesional de sobremesa para restaurantes debe limpiarse simplemente con un **paño húmedo y un detergente no abrasivo**. Al final, hay que secar el producto con un paño seco.

Fácil de usar y limpiar, esta parrilla eléctrica profesional de cocina es práctica y versátil: todas sus partes se desinfectan fácilmente, incluso **el cajón frontal**, que recoge los restos de la cocción, se extrae y se lava con facilidad.

Por qué es el producto ideal para ti

Las parrillas eléctricas de Ristoattrezzature cumplen con todas las normativas del sector: EN 55014-1: 2006+A1: 2009+A2: 2011; EN 61000-3-2: 2014; EN 61000-3-3:2013; EN 55014-2:2015.

La parrilla eléctrica profesional de sobremesa «Fry top» es un equipo de cocina de calidad, fabricado con **acero inoxidable resistente y 100 % seguro.**

A diferencia de otros aparatos de cocción, la Fry Top **reduce la emisión de humo al aire**, lo que te permite conseguir platos perfectos incluso sin utilizar aceite.

Y no solo eso: esta parrilla eléctrica **también puede utilizarse en el ámbito doméstico**. Basta con colocar el equipo sobre una encimera: sus prácticas patas de goma se adaptan a cualquier superficie, garantizando la máxima estabilidad.

Dimensiones

Dimensiones de la superficie de cocción	727x400 mm
Dimensiones del embalaje	780x530x300 mm
Dimensiones exteriores	730x500x230 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Peso con embalaje	28 kg
Peso neto	24 kg
Potencia eléctrica	4,4 kW
Tensión	230 V