Bacalao: 108340060142628

Parrilla profesional de gas «fry top» sobre mueble, con placa mitad lisa y mitad estriada, 14 kW, 80 × 70 × 108,5 h cm



Descripción

¿Por qué comprarlo?

Esta **plancha profesional de gas** es la solución ideal para quienes buscan un aparato de cocción fiable, potente y completo, adecuado para cualquier cocina profesional. Gracias a su diseño robusto y a su doble superficie de cocción lisa y estriada, te permite preparar diferentes platos al mismo tiempo. Su instalación en un mueble con puertas lo convierte en una opción práctica para optimizar el espacio de trabajo y mantener el entorno ordenado.

Características principales

- **Alimentación a gas**
  Perfecta para entornos profesionales que requieren una cocción rápida y constante, garantiza **un alto rendimiento con un consumo energético optimizado**. Con una potencia de **14 kW**, está diseñada para soportar grandes volúmenes de trabajo.
- **Estructura de acero inoxidable**
  Todo el cuerpo de la máquina está fabricado en **acero inoxidable de alta calidad**, sinónimo de higiene, durabilidad y facilidad de limpieza. Resistente a los golpes, al calor y a la corrosión, es perfecto para un uso diario intensivo.
- **Placa de cocción combinada: 1/2 lisa + 1/2 estriada**
  La **superficie de cocción de acero** está dividida a partes iguales entre una zona lisa y otra estriada, para ofrecer la **máxima versatilidad**: podrás asar carnes, verduras o bocadillos y, al mismo tiempo, dorar o sellar alimentos más delicados sin cambiar de utensilio.
- **Encendido piezoeléctrico**
  El encendido es **rápido, seguro y cómodo**, gracias al sistema piezoeléctrico que no requiere cerillas ni mecheros. Un detalle que simplifica el uso diario y mejora además la seguridad en la cocina.
- **Mueble con puertas batientes**
  La plancha está montada sobre **una estructura móvil con dos puertas batientes**, ideal para guardar utensilios, detergentes o accesorios. Una opción práctica para aprovechar al máximo el espacio debajo de la superficie de cocción.
- **Cajón colector de residuos**
  Equipado con **un cajón extraíble para recoger la grasa y los residuos de cocción**, fácil de extraer y limpiar. Un aliado indispensable para mantener la higiene de la encimera.
- **Tubo de gas de ½ pulgada incluido**
  Incluye un **tubo de conexión de gas de ½ pulgada**, estándar para la instalación profesional.
- **Kit de conversión de metano a GLP incluido**
  El suministro incluye también el **kit de conversión de metano a GLP**, para adaptarse sin problemas a tu fuente de alimentación disponible, lo que garantiza **flexibilidad de uso e instalación en cualquier lugar**.

Ficha técnica

- Fuente de**alimentación:** Gas
- **Potencia de gas:** 14 kW
- **Material de la estructura:** acero inoxidable
- **Peso neto:** 93 kg
- **Peso bruto:** 136 kg
- **Dimensiones exteriores:** 80 x 70 x 108,5 h cm
- **Dimensiones de la superficie de cocción:** 79,6 x 50,4 cm
- **Dimensiones del embalaje:** 87,5 x 81,5 x 116 (altura) cm

Dimensiones

Dimensiones de la superficie de cocción	796x504 mm
Dimensiones del embalaje	875x815x1160 mm
Dimensiones exteriores	800x700x1085 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Consumo de gas	1.48 m3/h
Peso con embalaje	136 kg
Peso neto	93 kg
Potencia del gas	14 kW

Equipamiento de serie

Incluido	Cajón de recogida de residuos y kit de conversión de metano a GLP.