Bacalao: 12875

Parrilla eléctrica profesional de sobremesa con superficie lisa, 3 kW, 55 × 45 × 23 (alto) cm. Dañada



Descripción

La plancha eléctrica profesional de sobremesa «Fry Top» de Ristoattrezzature es un elemento **indispensable en la cocina, seguro y fiable**. Ideal para bares, restaurantes y hoteles.

La Fry Top es un aparato de cocción en seco o con aceite, perfecto **para cocinar filetes, hamburguesas, pescado o verduras** directamente sobre la plancha al rojo vivo, y capaz de garantizar siempre un rendimiento óptimo.

Completa tu espacio de trabajo de forma práctica y funcional y optimiza los tiempos y el espacio de trabajo confiando en el equipo adecuado. Selecciona en nuestro catálogo online la **parrilla eléctrica profesional de sobremesa Fry Top** y satisface tus necesidades profesionales en poco espacio.

Diseño y funcionamiento

La plancha eléctrica profesional de sobremesa para comida rápida tiene un diseño **muy técnico**. Sus líneas esenciales y limpias facilitan su **funcionamiento: sencillo e intuitivo**.

Las **dimensiones exteriores** son de **55 x 45 x 23 h cm**, la superficie de cocción lisa mide **54,8 x 35 cm** (amplia y cómoda) y pesa 17 kg. El funcionamiento es eléctrico y la **potencia es de 3 kW con una tensión de 230 V**.

La **estructura exterior** está fabricada íntegramente **en acero inoxidable**, al igual que la placa situada sobre los quemadores, lo que garantiza una temperatura elevada. En la parte frontal hay un **mando de encendido** que permite regular la temperatura de **0 °C a 300 °C** y, a lo largo de los tres lados, hay protectores antisalpicaduras para poder trabajar con seguridad.

La plancha eléctrica profesional de sobremesa para pubs cuenta, además, con un **cajón frontal para recoger los residuos de la cocción**, que se puede extraer y desinfectar fácilmente.

Se recomienda **colocar el equipo sobre una superficie plana y mantener una ventilación adecuada** en el local donde se instale y utilice.

Opta por optimizar los tiempos de preparación de tus platos con la **parrilla eléctrica profesional de sobremesa «Fry Top** » para restaurantes y establecimientos de comida rápida.

Limpieza y mantenimiento

Para un funcionamiento correcto y una mayor durabilidad, es necesario limpiar a diario la **parrilla eléctrica profesional de sobremesa Fry Top**.

Esta operación debe realizarse cuando las **placas** se hayan **enfriado**. Empieza por retirar los posibles restos de comida con ayuda de una espátula y, a continuación, lava con un paño suave y un detergente delicado.

Vacíe el cajón colector de grasa y lávelo también **con cuidado y esmero**. Garantice la **máxima limpieza e higiene** en su cocina profesional en unos pocos pasos.

Por qué es el producto ideal para ti

Elige la **parrilla eléctrica profesional de sobremesa Fry Top** para tu cocina profesional y disfrutarás de un producto **fiable, robusto, práctico, seguro y rápido**. El complemento ideal para obtener un rendimiento óptimo en la cocina.

A todo ello se suma una **excelente relación calidad-precio**. **Descubre todos los detalles de la plancha eléctrica profesional de sobremesa en nuestra página web** y completa tu espacio de trabajo con los accesorios disponibles.

Nota: El producto presenta imperfecciones debidas al transporte.

Dimensiones

Dimensiones de la superficie de cocción	548x350 mm
Dimensiones del embalaje	600x500x260 mm
Dimensiones exteriores	550x450x230 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Peso con embalaje	21 kg
Peso neto	17 kg
Potencia eléctrica	3 kW
Tensión	230 V