Bacalao: 12909

Parrilla profesional de gas de sobremesa con superficie lisa, 9,4 kW, 55 × 50 × 40 (alto) cm. Dañada



Descripción

La parrilla de gas profesional de sobremesa «Fry top» con placa lisa es el equipo de restauración perfecto para cocinar carne, pescado y verduras a la parrilla. Fácil de instalar, se adapta fácilmente a diferentes espacios de trabajo.

Elígelo también por su modularidad: **podrás colocarlo sobre una encimera o muebles abiertos, o bien en compartimentos cerrados con puertas**. **Eficiente y funcional**, la parrilla Fry Top está diseñada hasta el último detalle para ser el complemento perfecto en cocinas profesionales.

Diseño y funcionamiento

De forma rectangular y diseño compacto, nuestra **parrilla lisa profesional mide** solo **55 x 50 x 40 h cm**, con unas dimensiones de las superficies de cocción de **54,8 x 35 cm**. El **peso** total es de **19,4 kg.**

Los bordes antideslizantes en todos los lados permiten trabajar con rapidez y cocinar los alimentos de forma óptima, canalizando las grasas **hacia el orificio de drenaje** correspondiente. La estructura está fabricada en **acero inoxidable AISI 304** de alta calidad con un excelente grosor, lo que garantiza un aislamiento térmico fiable.

En la parte superior hay una **rejilla para los humos**, mientras que en la parte delantera están montados los **mandos de plástico termoaislante** que permiten regular los quemadores situados debajo. El **cajón recogedor de residuos** de cocción es fácil de abrir y facilita las tareas de limpieza del equipo.**El funcionamiento es a gas, con una potencia de 9,4 kW**

Limpieza y mantenimiento

El acero inoxidable es garantía de limpieza e higiene, tal y como exige la normativa para la restauración profesional. Nuestros productos se fabrican cumpliendo con todos los estándares de calidad y **su diseño facilita las operaciones de higienización**.

La plancha de gas profesional de sobremesa con superficie lisa es un equipo que requiere mucho cuidado, ya que **la suciedad provocada por la cocción puede ser especialmente difícil de eliminar**.

Está totalmente **prohibido utilizar** sobre el acero **detergentes que contengan: arena o sosa cáustica, ácidos o cloruros**, ya que podrían dañar la superficie. El producto deberá limpiarse al final de la jornada con un **paño húmedo y un detergente no abrasivo**, y **secarse únicamente con un paño seco**.

Por qué es el producto ideal para ti

Profesional y apta para un uso intensivo, nuestra parrilla de mostrador lisa está fabricada exclusivamente con **materiales de alta calidad y resistentes**.

Garantiza un alto rendimiento, ya que alcanza altas temperaturas en poco tiempo, y**cuenta con encendido piezoeléctrico**. La bandeja recogedora de aceite de cocción resulta práctica y muy útil, ya que permite gestionar mejor la eliminación de las grasas. Además, esta parrilla admite accesorios: **puede instalarse tanto con gas natural como con GLP**.

Elige solo lo mejor para tu cocina profesional, confía en la experiencia de Ristoattrezzature y compra online**un equipo seguro, resistente y de alto rendimiento**. Completa tu espacio de trabajo con las mesas y los accesorios opcionales.

Nota: El producto presenta imperfecciones debidas al transporte.

Dimensiones

Dimensiones de la superficie de cocción	548x350 mm

Dimensiones del embalaje	610x610x420 mm
Dimensiones exteriores	550x500x400 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Peso con embalaje	23 kg
Peso neto	19.4 kg
Potencia del gas	9,4 kW