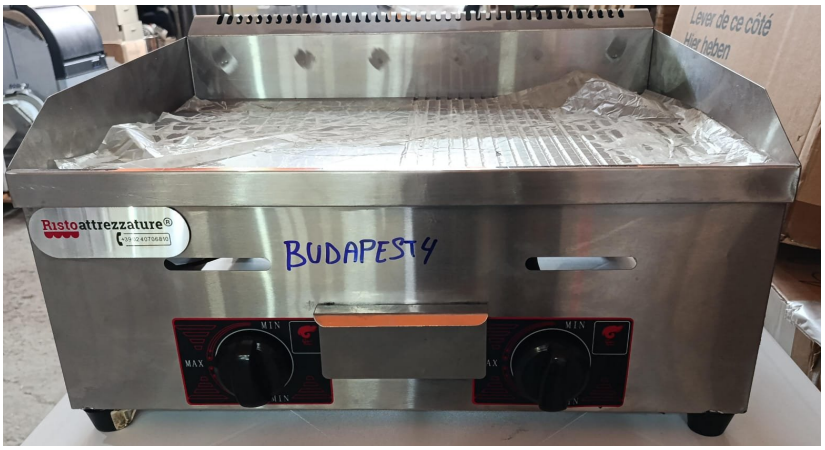
Bacalao: 12955

Parrilla profesional de gas de sobremesa con una placa mitad lisa y mitad estriada, 9,4 kW, 55 × 50 × 40 (alto) cm. Dañada



Descripción

La plancha de gas profesional de sobremesa, con una superficie mitad lisa y mitad estriada, está diseñada al detalle para ofrecer un alto rendimiento. Perfecta para cocinar carne, pescado y verduras, esta plancha para hostelería permite preparar en poco tiempo suculentos platos a la parrilla, conservando intacto el sabor original de los ingredientes.

Sus dimensiones reducidas y el hecho de ser una **parrilla de sobremesa** la hacen **fácil de instalar en cualquier entorno de trabajo**. Montada sobre una encimera o un mueble, constituye una estación de trabajo completa, capaz de facilitar el trabajo en la cocina.

La plancha «Fry Top» está diseñada para soportar la carga de trabajo de una cocina profesional, garantizando siempre la máxima eficiencia.

Diseño y funcionamiento

Fabricada íntegramente en **acero inoxidable AISI 304**, la estructura de la parrilla es resistente y robusta, con un **excelente grosor de la superficie** que garantiza la retención del calor. Las líneas son funcionales y extremadamente rectas para garantizar la máxima limpieza e higiene que se exige en una cocina profesional.

La **parrilla es mitad lisa y mitad estriada**, lo que ofrece la posibilidad de elegir el tipo de cocción que se desea realizar. Sus dimensiones son reducidas: **solo 55 x 50 x 40 h** cm**, con una superficie de cocción de 54** ,8 x 35 cm**. El peso total es de 19** ,4 kg**.** **

Gracias a sus **bordes antideslizantes**, se garantiza la máxima seguridad durante la cocción, que se realiza sobre la superficie de la parrilla calentada por los quemadores situados debajo. **La temperatura se regula mediante un termostato** y se controla a través de los **mandos dobles** situados en la parte delantera, **fabricados en plástico termoaislante**.**El encendido es piezoeléctrico**.

En la parte superior encontramos una **rejilla para los humos** y el **orificio de escape**. Por último, un **cajón** extraíble **para recoger los residuos** de cocción facilita las tareas de limpieza.**El funcionamiento es a gas, con una potencia de 9,4 kW**

Limpieza y mantenimiento

El equipamiento profesional de Ristoattrezzature está diseñado de acuerdo con los estándares del sector y **su diseño facilita las operaciones de higienización**. **La plancha de gas profesional de sobremesa con superficie lisa y estriada** está fabricada íntegramente en acero resistente y fácil de limpiar.

Está totalmente **prohibido utilizar** en sus superficies **detergentes que contengan: arena o sosa cáustica, ácidos o cloruros**, ya que dañarían la superficie. La parrilla 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

Para preparar parrilladas de calidad en tu restaurante, no puedes prescindir de una parrilla profesional. Ideal tanto para locales pequeños como para grandes cocinas, nuestra **parrilla de gas profesional de sobremesa «Fry Top», con placa lisa y estriada**, es robusta y eficiente.

Gracias a su estructura, se puede instalar en cualquier lugar de tu cocina y desplazar según sea necesario. Sus patas de goma garantizan la máxima estabilidad.

Elígelo por su **alto rendimiento** y su capacidad para alcanzar altas temperaturas en poco tiempo**. Además, su bandeja** recogedor de aceite **facilita las tareas de limpieza. La parrilla profesional puede** funcionar tanto con gas natural como con GLP**.

Elige el equipo y **compra los accesorios para completarlo directamente en nuestro catálogo en línea**.

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