Bacalao: 14841

Plancha eléctrica profesional de sobremesa, con una superficie mitad lisa y mitad estriada, 3 kW, 55 × 45 × 23 (altura) cm. Nueva, con daños causados por el transporte.



Descripción

La plancha eléctrica profesional de sobremesa para restaurantes es un utensilio de cocina diseñado para cocinar verduras, carne y pescado a la parrilla. La plancha, con su **estructura de acero inoxidable** y una **amplia superficie**, es un aparato de uso profesional que se puede instalar prácticamente sobre cualquier encimera.

Úsala para tus especialidades a la parrilla y realza el sabor de tus recetas, confiando en su cocción perfecta.

Diseño y funcionamiento

El diseño de nuestra **parrilla eléctrica profesional de sobremesa Fry Top** es compacto y lineal. Sus **dimensiones reducidas (55 x 45 x 23 h cm**) permiten colocarla fácilmente en cualquier zona de trabajo.
La **superficie de cocción es mitad lisa y mitad estriada**, lo que te ofrece la posibilidad de elegir entre dos tipos de cocción.

Las **dimensiones de las parrillas son de 54,8 x 35 x 0,8 h cm**, con bordes antideslizantes en todos los lados. Este diseño permite cocinar a la parrilla los alimentos a la perfección y canalizar las grasas hacia el orificio previsto para ello.

La grasa derretida durante la cocción fluye hacia una bandeja colectora y, a continuación, hacia **el cajón recogegrasa** situado debajo. El cajón es **extraíble** y se limpia fácilmente.

La preparación de los alimentos se realiza mediante la placa lisa y estriada situada sobre los quemadores, que garantizan una temperatura elevada. La **placa calefactora se regula mediante un termostato**: elige el nivel deseado con el mando situado en la parte delantera. El **control de la temperatura es automático. Un indicador luminoso señala el final de la cocción**.

El funcionamiento es eléctrico; de hecho, **la parrilla eléctrica profesional de sobremesa Frytop** está **equipada con un enchufe Schuko de 3 kW de potencia** para una tensión de 230 V.

En total pesa solo 17 kg, lo que la convierte en un equipo de cocina realmente práctico.

Limpieza y mantenimiento

La limpieza regular de la placa es fundamental para garantizar el máximo rendimiento. **Nunca debe realizarse con detergentes que contengan: arena o sosa cáustica, ácidos o cloruros que dañen la superficie**. **La parrilla eléctrica profesional de sobremesa Frytop** debe limpiarse con un **paño húmedo y un detergente no abrasivo**, y secarse con un paño seco.

Fácil de usar y limpiar, esta parrilla eléctrica resulta especialmente cómoda y versátil tanto en la cocina como en casa. Incluso **el cajón frontal**, que recoge los restos de la cocción, **se extrae fácilmente y se puede desinfectar**.

Por qué es el producto ideal para ti

Las parrillas eléctricas de Ristoattrezzature cumplen 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.

Al adquirir **la parrilla eléctrica profesional de sobremesa Frytop**, incorporarás a tu cocina profesional un producto de calidad 100 % seguro. Podrás cocinar tus platos con o sin aceite, consiguiendo una cocción perfecta **sin generar todo el humo de las parrillas tradicionales**.

Y no solo eso: entre las ventajas de comprar online **la parrilla eléctrica profesional Frytop para restaurantes** destaca su versatilidad de uso. **Sus dimensiones y peso reducidos permiten también su uso doméstico**. Las cómodas patas de goma se adaptan a cualquier superficie, garantizando la máxima estabilidad.

Descubre todos los detalles en la ficha del producto y consulta la página web para completar tu cocina profesional.

Nota: El producto presenta imperfecciones debidas al transporte.

Dimensiones

Dimensiones de la superficie de cocción	548x350 mm
Dimensiones de las rejillas	548x350x8 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