Bacalao: 14873

Parrilla de gas de sobremesa «Fry Top», placa 2/3 lisa y 1/3 estriada, 73 × 55 × 40 (altura) cm. De segunda mano, con daños causados por el transporte.



Descripción

Seguridad, fiabilidad y versatilidad. La plancha de gas de sobremesa Fry Top, con 2/3 de superficie lisa y 1/3 estriada, para gastronomía, es el equipo profesional ideal para completar el equipamiento de tu cocina. Mejora tu puesto de trabajo y simplifica el proceso de cocción con un **producto diseñado específicamente para tus necesidades**.

La plancha de gas de sobremesa Fry Top de Ristoattrezzature, **con una superficie de 2/3 lisa y 1/3 estriada**, es un instrumento profesional diseñado para cocinar alimentos como filetes, hamburguesas, pescado o verduras. Los alimentos se colocan en contacto directo con la plancha al rojo vivo y se cocinan a la perfección en pocos minutos.

Su uso es especialmente apreciado en pubs, restaurantes, locales de bocadillos y establecimientos de comida rápida, incluso de pequeño tamaño. Garantiza siempre un servicio rápido y un rendimiento óptimo.

Diseño y funcionamiento

El **diseño de la plancha de gas de sobremesa Fry Top** de Ristoattrezzature, **con 2/3 de superficie lisa y 1/3 estriada**, es **funcional y sencillo**. Perfecta para colocarla en la cocina o en el comedor, se adapta a la perfección a cualquier estilo de decoración.

Su **funcionamiento es sencillo e intuitivo** y funciona con gas. La potencia es de 9,4 kW. El encendido es piezoeléctrico y la temperatura se regula fácilmente gracias a dos mandos situados en la parte delantera. Sus **dimensiones exteriores** son de **73 x 55 x 40 (altura) cm** y el grosor de la placa es de 0,8 cm, con un peso total de 20 kg. **Compacidad y profesionalidad en un solo producto**.

Está fabricada en acero inoxidable: robusta, higiénica y resistente. **La placa tiene un diseño doble: 2/3 de superficie lisa y 1/3 estriada, lo que garantiza diferentes zonas de cocción para distintos alimentos**.

De hecho, **la plancha de gas de sobremesa Fry Top, con 2/3 de superficie lisa y 1/3 estriada**, para restaurantes, es ideal para cocinar verduras, carne o pescado.

Opta por optimizar los tiempos de preparación de tus platos confiando en la calidad y la profesionalidad de Ristoattrezzature.

Limpieza y mantenimiento

Garantiza la durabilidad de tu equipamiento profesional con una limpieza diaria.

La limpieza de la parrilla de gas de sobremesa Fry Top, con placa 2/3 lisa y 1/3 estriada, es muy sencilla. Actúa siempre con las placas frías, asegurándote de eliminar, antes de empezar, cualquier resto de comida que pueda haber en la placa.

Utiliza un **paño húmedo** y un **detergente suave** de cocina para evitar dañar el cromado o rayar la placa.

Por último, **la plancha de gas de sobremesa Fry Top** de Ristoattrezzature, **con una superficie 2/3 lisa y 1/3 estriada**, está equipada con un cajón recogegrasa, que debe limpiarse con frecuencia y a fondo para garantizar la máxima higiene.

Por qué es el producto ideal para ti

Elige nuestra **parrilla de gas de sobremesa Fry Top, con una superficie de 2/3 lisa y 1/3 estriada**, para tu restaurante y garantiza el punto de cocción ideal para tus alimentos en poco tiempo.

Reduce los tiempos y el espacio de trabajo con un equipo profesional, seguro y eficiente que te permite elegir entre dos modos de cocción. La atención al detalle y el esmero en la elección de los materiales hacen de la Fry Top una opción ideal con**una excelente relación calidad-precio**.

Completa de forma funcional tu zona de trabajo y selecciona, entre los **accesorios disponibles**

, los que mejor se adapten a tus necesidades profesionales.

Consulta la ficha técnica para obtener más información.

Nota: El producto presenta imperfecciones debidas al transporte.
Nota: Equipo de segunda mano.

Dimensiones

Dimensiones de la superficie de cocción	725x400 mm
Dimensiones del embalaje	630x780x420 mm
Dimensiones exteriores	730x550x400 mm
Espesor de la superficie	8 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Peso con embalaje	35 kg
Peso neto	20 kg
Potencia del gas	9,4 kW