Bacalao: 38270789

Mesa de acero inoxidable con laterales y 2 estantes, profundidad 70 cm, 70 × 70 cm



Descripción

Los equipos combinados son aparatos 2 en 1 que reúnen múltiples modos de cocción en una sola superficie. La superficie está dividida a partes iguales entre una plancha lisa y un quemador, sobre el que se pueden colocar ollas o sartenes, o una piedra de lava para cocinar la carne al estilo barbacoa.

Funcionan con electricidad o gas, con encendido piezoeléctrico. Cada uno de los dos compartimentos tiene su propio mando de encendido, de modo que se pueden utilizar tanto simultáneamente para cocciones combinadas como por separado, según sea necesario.

Por un lado, la plancha es la solución perfecta para preparar carnes, pescados y verduras a la parrilla, reduciendo la emisión de humo y grasas, que se recogen en una bandeja específica situada debajo de la plancha.

La otra mitad del dispositivo, por su parte, está ocupada por uno de los dos elementos siguientes:

- un quemador, con rejilla protectora incluida, sobre el que colocar ollas y sartenes para distintos tipos de cocción;
- una piedra de lava, una plancha estriada fabricada con el material del mismo nombre, ideal para cocinar carne poco hecha gracias a la alta temperatura que alcanza

.

Características de los equipos combinados

Los equipos combinados con «fry top» incorporado están disponibles en diferentes tamaños para adaptarse al espacio disponible en las cocinas profesionales.

En los modelos que funcionan con gas, la salida se encuentra en la parte trasera del equipo, lo que supone un ahorro adicional de espacio. Todos los equipos combinados son de sobremesa, por lo que se pueden desplazar fácilmente.

Cómo limpiar los fry tops combinados

Las dos partes que componen el fry top deben limpiarse por separado, cuando el aparato esté frío. Basta con utilizar un paño suave no abrasivo y un detergente de cocina para eliminar todos los residuos. Se recomienda limpiar con frecuencia la bandeja colectora de grasa. Equipos combinados en Ristoattrezzature

Todos los equipos combinados a la venta en Ristoattrezzature cuentan con la marca CE.

. Producto 100 % «Made in Italy».

Dimensiones

Dimensiones exteriores	700x700x850 mm

Ficha técnica

Peso neto	47 kg