Bacalhau: 6859

Fry Top – Grelha a gás de bancada, placa 2/3 lisa e 1/3 estriada, 73×55×40h cm



Descrição

Segurança, fiabilidade e versatilidade. A grelha a gás de bancada Fry Top, com 2/3 da superfície lisa e 1/3 estriada, para gastronomia, é o equipamento profissional ideal para completar o mobiliário da sua cozinha. Melhore o seu posto de trabalho e simplifique o processo de cozedura com um **produto concebido especificamente para as suas necessidades**.

A grelha a gás de bancada Fry Top da Ristoattrezzature, **com placa 2/3 lisa e 1/3 estriada**, é um equipamento profissional concebido para cozinhar alimentos como bifes, hambúrgueres, peixe ou legumes. Os alimentos são colocados em contacto direto com a placa incandescente e cozinham na perfeição em poucos minutos.

A sua utilização é particularmente apreciada em pubs, restaurantes, lojas de sanduíches e fast food, mesmo de pequenas dimensões. Garanta sempre rapidez no serviço e excelentes desempenhos.

Design e funcionamento

O **design da grelha a gás de balcão Fry Top da** Ristoattrezzature, com **placa 2/3 lisa e 1/3 estriada**, é **funcional e essencial**. Perfeita para ser colocada na cozinha ou na sala, adapta-se na perfeição a qualquer estilo de decoração.

O seu **funcionamento é fácil e intuitivo** e é alimentada a gás. A potência é de 9,4 kW. A ignição é piezoelétrica e a temperatura regula-se facilmente graças a dois botões situados na parte frontal. As suas **dimensões exteriores** são de **73 x 55 x 40 (altura) cm** e a espessura do tampo é de 0,8 cm, com um peso total de 20 kg. **Compacidade e profissionalismo num único produto**.

A **estrutura é em aço inoxidável**: robusta, higiénica e resistente. **A placa tem um design duplo: 2/3 lisa e 1/3 com ranhuras na superfície, para garantir diferentes zonas de cozedura para diferentes alimentos**.

A grelha a gás de bancada Fry Top, com 2/3 da superfície lisa e 1/3 ranhurada, para restaurantes, é, de facto, ideal para cozinhar legumes, carne ou peixe.

Opte por otimizar os tempos de preparação dos seus pratos, confiando na qualidade e no profissionalismo da Ristoattrezzature.

Limpeza e manutenção

Garanta a durabilidade do seu equipamento profissional através de uma limpeza diária.

A limpeza da grelha a gás de bancada Fry Top, com placa 2/3 lisa e 1/3 estriada, é muito simples. Proceda rigorosamente com as placas frias, tendo o cuidado de remover, antes de começar, quaisquer resíduos de alimentos da placa.

Utilize um **pano húmido** e um **detergente suave** de cozinha para evitar danificar o cromado ou riscar a placa.

A grelha a gás de bancada Fry Top, com placa 2/3 lisa e 1/3 estriada, da Ristoattrezzature, está, por fim, equipada com um tabuleiro para recolha de gordura, que deve ser limpo com frequência e de forma cuidadosa para garantir a máxima higiene.

Porque é o produto ideal para si

Escolha a nossa **grelha a gás de bancada Fry Top, com placa 2/3 lisa e 1/3 estriada**, para o seu restaurante e garanta o ponto de cozedura ideal para os seus alimentos em pouco tempo.

Reduza os tempos e o espaço de trabalho com um equipamento profissional, seguro e eficiente, que lhe permite escolher entre dois modos de cozedura. A atenção aos detalhes e o cuidado na escolha dos materiais fazem da Fry Top uma escolha ideal e com **uma excelente relação qualidade-preço**.

Complete de forma funcional a sua área de trabalho e selecione, entre os **opcionais disponíveis**, aqueles que melhor se adequam às suas necessidades profissionais.

Consulte a ficha técnica para saber mais.

Dimensões

Dimensões da embalagem	630x780x420 mm
Dimensões da superfície de cozedura	725x400 mm
Dimensões exteriores	730x550x400 mm
Espessura da superfície	8 mm

Ficha técnica

Alimentação	Gás
Peso com embalagem	35 kg
Peso líquido	20 kg
Potência do gás	9,4 kW