

Bacalhau: 10029001691982

Grelha elétrica profissional de bancada com placa lisa, 4,4 kW, 73 x 50 x 23 (altura) cm



Description

Grelha elétrica profissional de bancada «Fry top» da Ristoattrezzature, concebida para assegurar a cozedura ideal dos alimentos e garantir um excelente desempenho.

A grelha profissional Fry Top é ideal para complementar a sua área de trabalho na cozinha de forma prática e funcional. **Indispensável, segura e fiável.** Particularmente apreciada em **restaurantes, pubs, sanduicherias, cantinas ou estabelecimentos de fast food.**

As suas características técnicas e físicas cumprem as normas do setor e garantem uma **cozedura ideal de bifes, hambúrgueres, peixe ou legumes.**

Design e funcionamento

A **estrutura exterior do fry top elétrico profissional de bancada** para pubs é totalmente fabricada **em aço inoxidável**. Um material valioso numa cozinha profissional pelas suas características de:

- **Robustez**
- **Higiene**
- **Resistência**
- **Durabilidade**
- **Facilidade de limpeza.**

O design é minimalista para garantir um funcionamento simples e intuitivo. **No painel frontal, encontra-se o botão de ligar e o termóstato para o ajuste da temperatura** (de 50 °C a 300 °C). **Fácil de instalar**, o fry top pode ser colocado e deslocado para onde quiser.

Assegure uma ventilação adequada na sua cozinha e coloque, de preferência, o seu fry top debaixo de um exaustor, para não ter problemas com fumo em excesso.

As dimensões exteriores são de **730 x 500 x 230 mm**, com uma **superfície de cozedura** ampla e confortável de **727 x 400 mm**. A potência elétrica é de 4,4 kW para uma tensão de 230 V. Pesa 24 kg. Por baixo do plano de cozedura encontra-se uma prática bandeja coletora de gordura e 4 pés de borracha que garantem a estabilidade durante a utilização.

Opte por otimizar os tempos de preparação dos seus pratos com a **grelha elétrica profissional de bancada** para restaurantes e fast food.

Limpeza e manutenção

Para um funcionamento correto da **grelha elétrica profissional de bancada**, recomenda-se efetuar uma limpeza diária e, obrigatoriamente, após cada utilização. Com apenas alguns passos, garantirá uma utilização correta e duradoura deste equipamento.

A limpeza é simples e rápida: remova os resíduos de alimentos da placa com uma espátula e, em seguida, limpe com um pano húmido e um detergente suave. **Evite a utilização de esponjas abrasivas ou produtos agressivos** para não danificar o cromado nem riscar a placa.

Além disso, o **fry top** está equipado com um tabuleiro para recolher o excesso de gordura, que deve ser limpo com frequência e de forma cuidadosa.

Porque é o produto ideal para si

Prático, funcional, fiável e eficiente, o fry top para restaurantes é o aliado perfeito numa cozinha profissional. Escolha o equipamento ideal para as suas necessidades e garanta o máximo conforto durante a cozedura.

Com este valioso instrumento de trabalho, obterá grelhados perfeitos, com ou sem óleo. A sua robustez é garantia de resistência e durabilidade.

Descubra no nosso site os acessórios que podem completar o seu espaço de trabalho e **consulte todos os detalhes na ficha técnica do produto.**

Dimensões

Dimensões da embalagem	780x530x300 mm
Dimensões da superfície de cozedura	727x400 mm
Dimensões exteriores	730x500x230 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Peso com embalagem	28 kg
Peso líquido	24 kg
Potência elétrica	4,4 kW
Tensão	230 V