**Bacalhau: 10030006701983**

# Grelha a gás profissional de bancada, com placa 1/2 lisa e 1/2 estriada, 9,4 kW, 55×50×40h cm



**Descrição**

**A grelha a gás profissional de bancada com placa metade lisa e metade estriada** foi concebida em todos os pormenores para proporcionar um elevado desempenho. Perfeita para cozinhar carne, peixe e legumes, esta chapa para restauração permite preparar em pouco tempo pratos suculentos grelhados, mantendo intacto o sabor original dos ingredientes.

**As suas dimensões reduzidas** e o facto de ser uma **grelha de bancada** tornam-na **fácil de instalar em qualquer ambiente de trabalho**. Montada numa bancada ou em móveis, constitui uma estação completa, capaz de facilitar o trabalho na cozinha.

**A grelha Fry Top foi concebida para suportar a carga de trabalho de uma cozinha profissional**, garantindo sempre a máxima eficiência.

Design e funcionamento

Totalmente fabricada em **aço inoxidável AISI 304**, a estrutura da grelha é resistente e robusta, com uma **excelente espessura da superfície** que garante a retenção térmica. As linhas são funcionais e extremamente retas para garantir a máxima limpeza e higiene exigidas numa cozinha profissional.

A **grelha é metade lisa e metade estriada**, oferecendo a possibilidade de escolher o tipo de cozedura a efetuar. As dimensões são reduzidas: **apenas 55 x 50 x 40 h** cm, **com uma área de cozedura de 54** ,8 x 35 cm**. O peso total é de 19** ,4 kg.**

Graças às suas **bordas antiderrapantes**, é garantida a máxima segurança durante a cozedura, que é efetuada sobre a superfície da grelha aquecida pelos queimadores subjacentes. **A temperatura é regulada por um termóstato** e pode ser controlada através dos **botões duplos** situados na parte frontal, **em plástico termoisolante**.**O acendimento é piezoelétrico**.

Na parte superior, encontra-se uma **grelha para os fumos** e o **orifício de exaustão**. Por fim, uma **gaveta** extraível **para recolher os resíduos** de cozedura facilita as operações de limpeza. **O funcionamento é a gás, com uma potência de 9,4 kW**

Limpeza e manutenção

O equipamento profissional da Ristoattrezzature foi concebido de acordo com as normas do setor e **o seu design facilita as operações de higienização**. **A grelha a gás profissional de bancada com placa lisa e estriada** é totalmente fabricada em aço robusto e fácil de limpar.

É absolutamente **proibido utilizar** nas suas superfícies **detergentes que contenham: areia ou soda cáustica, ácidos ou cloretos**, pois estes danificariam a superfície. A grelha deve ser limpa no final do dia utilizando um **pano húmido com detergente não abrasivo** e **seca apenas com um pano seco**.

Porque é o produto ideal para si

Para preparar grelhados de qualidade no seu restaurante, não pode prescindir de uma grelha profissional. Ideal tanto para espaços pequenos como para grandes cozinhas, a nossa **grelha a gás profissional de bancada «Fry Top», com placa lisa e estriada**, é robusta e eficiente.

Graças à sua estrutura, pode ser instalada livremente na sua cozinha e deslocada conforme necessário. Os seus pés de borracha garantem a máxima estabilidade.

Escolha-a pelo seu **elevado desempenho** e pela sua capacidade de atingir altas temperaturas em pouco tempo**. Além disso, a sua bandeja** coletora de óleo **facilita as operações de limpeza. A grelha profissional pode** ser instalada tanto a gás natural como a GPL**.

Escolha o sistema e **adquira os acessórios para a completar diretamente no nosso catálogo online**.

**Dimensões**

| | |
|---|---|
| Dimensões da embalagem | 610x610x420 mm |
| Dimensões da superfície de cozedura | 548x350 mm |
| Dimensões exteriores | 550x500x400 mm |

**Ficha técnica**

| | |
|---|---|
| Alimentação | Gás |
| Peso com embalagem | 23 kg |
| Peso líquido | 19.4 kg |
| Potência do gás | 9,4 kW |