Bacalhau: 10202962189

Fry Top – Grelha a gás 120,6 × 45 × 23,3 h cm, 8,25 + 2,75 kW, de bancada, com placa dupla lisa em aço



Descrição

Por que comprá-lo?

Se procura um fry top versátil e compacto para a sua cozinha profissional, este **Fry Top a gás de bancada** é a solução perfeita. Graças à **dupla placa lisa em aço** e aos **queimadores de alta eficiência**, garante uma **distribuição uniforme do calor** para resultados de cozedura sempre impecáveis. O design ergonómico, totalmente desmontável e equipado com recursos úteis, como o **recipiente coletor de gordura** e os **pés ajustáveis**, torna esta chapa de cozedura um aliado ideal tanto para espaços reduzidos como para os ritmos intensos da restauração.

Características principais

- **Placa dupla em aço inoxidável com rebordo alargado**
  A grelha está equipada com uma **placa dupla de 0,6 cm de espessura** em **aço inoxidável** com uma borda de **3,6 cm**, concebida para reter melhor o calor e conter eventuais salpicos durante a cozedura. A proteção antioxidante garante uma longa durabilidade, mesmo com utilizações frequentes.
- **Distribuição uniforme do calor por toda a superfície**
  Os queimadores com **saída de chama perimetral** garantem uma **distribuição homogénea do calor** em ambas as superfícies de cozedura (80 x 40 cm + 40 x 40 cm). Isto permite uma cozedura uniforme de alimentos de diferentes tipos e espessuras.
- **Sistema de segurança integrado**
  Graças ao **termopar de segurança**, o fry top garante a máxima tranquilidade durante a utilização, interrompendo automaticamente o fluxo de gás em caso de extinção acidental da chama.
- **Design compacto e otimizado para espaços reduzidos**
  A entrada traseira de gás foi concebida para permitir uma instalação fácil, mesmo em cozinhas com espaços reduzidos, mantendo ao mesmo tempo um design elegante e funcional.
- **Pés ajustáveis para uma estabilidade perfeita**
  Os práticos **pés ajustáveis** permitem adaptar o fry top a qualquer tipo de superfície de trabalho, garantindo sempre a máxima estabilidade durante a utilização.
- **Manípulos ergonómicos em baquelite cromada**
  Os **botões em baquelite cromada** oferecem uma excelente aderência e resistência ao calor, tornando o ajuste da temperatura prático e seguro.
- **Recipiente de grande capacidade para recolha de gordura**
  O **recipiente de recolha de gordura**, de grandes dimensões, facilita a gestão dos resíduos de cozedura e simplifica as operações de limpeza diárias.
- **Acendimento piezoelétrico para cada queimador**
  Cada válvula de gás está equipada com um sistema de **ignição piezoelétrica independente**, que permite uma ignição rápida e segura sem necessidade de isqueiros externos.
- **Estrutura totalmente desmontável**
  O fry top é **totalmente desmontável**, facilitando a limpeza minuciosa de cada componente e garantindo a máxima higiene na cozinha.

Ficha técnica

- **Dimensões exteriores:** 120,6 x 45 x 23,3 h cm
- **Primeira superfície de cozedura:** 80 x 40 cm
- **Segunda superfície de cozedura:** 40 x 40 cm
- **Alimentação:** Gás
- **Queimadores:** 3 + 1
- **Peso:** 44 kg
- **Potência do gás:** 8,25 + 2,75 kW

Equipamento de série

- **Bicos para GPL e gás natural incluídos**

Dimensões

Dimensões da embalagem	1250x500x500 mm
Dimensões da primeira superfície de cozedura	800x400 mm
Dimensões da segunda superfície de cozedura	400x400 mm
Dimensões exteriores	1206x450x233 mm

Ficha técnica

Alimentação	Gás
Peso com embalagem	52 kg
Peso líquido	44 kg
Potência do gás	8,25 + 2,75 kW
Queimadores	3 + 1 n.º

Equipamento de série

Incluído na embalagem	Bicos preparados para GPL. Também são fornecidos bicos para gás natural.