Bacalhau: 108330020142627

Fry top: grelha a gás profissional de bancada com placa estriada, 14 kW, 80×70×54,7h cm



Descrição

Por que comprá-lo?

Esta **chapa a gás profissional** é a solução ideal para restaurantes, bistrôs, hotéis e estabelecimentos de restauração que necessitem de uma **chapa estriada potente e eficiente**. Fabricada em **aço inoxidável**, garante máxima resistência e higiene, enquanto o **sistema de ignição piezoelétrico** torna a sua utilização simples e imediata. A placa lisa permite uma **cozedura uniforme sem que os alimentos grudem**, mantendo intactos os sabores e as propriedades organolépticas. Além disso, a prática **gaveta de recolha de resíduos** facilita a limpeza, permitindo manter sempre a bancada em perfeitas condições.

Características principais

- **Estrutura em aço inoxidável**
  A construção inteiramente em **aço inoxidável** confere a este fry top **uma** elevada **resistência à corrosão e ao calor**, garantindo uma longa durabilidade. Além disso, o aço inoxidável é **fácil de limpar**, assegurando sempre o máximo nível de higiene, indispensável no setor da restauração.
- **Alimentação a gás com potência de 14 kW**
  Graças ao funcionamento a **gás** e à **potência de 14 kW**, este fry top oferece uma cozedura **rápida e uniforme**, reduzindo os tempos de espera e otimizando os fluxos de trabalho na cozinha. Perfeito para quem necessita de elevado desempenho sem abdicar da eficiência energética.
- **Placa estriada para um cozimento impecável**
  A **superfície estriada** da placa permite obter um cozimento uniforme e uma grelha ideal para carne, peixe e legumes. Este detalhe garante que os líquidos em excesso sejam drenados corretamente, evitando alimentos demasiado gordurosos e garantindo um resultado mais leve e saboroso.
- **Sistema de ignição piezoelétrico**
  A ignição piezoelétrica simplifica a utilização da chapa, tornando-a **imediata e segura**. Com um simples toque, a chama acende-se rapidamente, evitando o uso de fósforos ou isqueiros.
- **Gaveta de recolha de resíduos para uma limpeza facilitada**
  A prática **gaveta de recolha de resíduos** recolhe gorduras e líquidos de cozedura, tornando a limpeza extremamente rápida. Esta função é essencial para manter sempre a área de trabalho organizada e garantir a máxima higiene.
- **Tubo de ligação de gás de ½ polegada**
  A ligação **de ½ polegada** permite uma instalação simples e compatível com as instalações padrão, garantindo uma utilização segura e sem problemas.
- **Kit de conversão de gás natural para GPL incluído**
  O **kit de conversão** permite converter o abastecimento de **gás natural para GPL**, de acordo com as necessidades do estabelecimento, oferecendo maior flexibilidade na instalação e na utilização do fry top.

Ficha técnica

- **Dimensões externas:** 80 x 70 x 54,7 h cm
- **Dimensões da embalagem:** 87,5 x 81,5 x 60,5 h cm
- **Primeira superfície de cozedura:** 79,6 x 50,4 cm
- **Alimentação:** Gás
- **Material:** Aço inoxidável
- **Peso:** 72 kg (peso bruto 101 kg)
- **Potência:** 14 kW
- **Gaveta de recolha de resíduos**
- **Kit de conversão para gás natural e GPL**

Dimensões

Dimensões da embalagem	875x815x605 mm
Dimensões da primeira superfície de cozedura	796x504 mm
Dimensões exteriores	800x700x547 mm

Ficha técnica

Alimentação	Gás
Material	aço inoxidável
Peso com embalagem	101 kg
Peso líquido	72 kg
Potência do gás	14 kW

Equipamento de série

Incluído na embalagem	Gaveta de recolha de resíduos e kit de conversão de gás natural para GPL.