**Bacalhau: 108330020212626**

# Fry top: grelha a gás profissional de bancada com placa estriada, 7 kW, 40×70×54,7 h 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 7 kW**
  Graças ao funcionamento a **gás** e à **potência de 7 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:** 40 x 70 x 54,7 h cm
- **Dimensões da embalagem:** 50 x 81,5 x 60,5 h cm
- **Primeira superfície de cozedura:** 39,6 x 50,4 cm
- **Alimentação:** Gás
- **Material:** Aço inoxidável
- **Peso:** 39 kg
- **Potência:** 7 kW
- **Gaveta de recolha de resíduos**
- **Kit de conversão de gás natural para GPL**

### Dimensões

| | |
|---|---|
| Dimensões da embalagem | 500x815x605 mm |
| Dimensões da primeira superfície de cozedura | 396x504 mm |
| Dimensões exteriores | 400x700x547 mm |

**Ficha técnica**

| | |
|---|---|
| Alimentação | Gás |
| Material | aço inoxidável |
| Peso com embalagem | 59 kg |
| Peso líquido | 39 kg |
| Potência do gás | 7 kW |

**Equipamento de série**

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