Bacalhau: 108330060142627

Fry top – grelha a gás profissional de bancada, com placa 1/2 lisa e 1/2 estriada, 14 kW, 80×70×54,7h cm



Descrição

Por que o comprar?

Se procura uma solução versátil e resistente para a sua cozinha profissional, este **Fry Top a gás** é o aliado perfeito. Graças à **placa combinada lisa e estriada**, poderá cozinhar de forma ideal carne, peixe, legumes e sanduíches, obtendo sempre um cozimento uniforme e um aspeto apetitoso. Construído inteiramente em **aço inoxidável**, garante higiene e durabilidade, enquanto a **gaveta coletora de resíduos** facilita a limpeza, permitindo-lhe trabalhar com eficiência.

Características principais

- **Placa dupla lisa e estriada para máxima versatilidade**
  A combinação de **meia placa lisa** e **meia placa estriada** permite cozinhar diferentes tipos de alimentos sem ter de mudar de equipamento. A parte lisa é ideal para peixe, ovos e legumes, enquanto a estriada é perfeita para carne e sanduíches, garantindo as clássicas marcas de grelha.
- **Construção em aço inoxidável para higiene e resistência**
  Toda a estrutura é fabricada em **aço inoxidável**, um material que garante elevada resistência à corrosão e fácil limpeza, tornando a chapa adequada para uma utilização intensiva em ambiente profissional.
- **Potente sistema de cozedura a gás de 14 kW**
  Graças**ao funcionamento a gás** e a uma **potência de 14 kW**, este fry top garante uma **temperatura constante e homogénea** em toda a superfície de cozedura, reduzindo os tempos de espera e otimizando a produção.
- **Acendimento piezoelétrico para uma utilização imediata**
  A ignição é assegurada por um prático **sistema piezoelétrico**, que permite ligar o fry top com um simples gesto, sem necessidade de fósforos ou isqueiros.
- **Gaveta coletora de resíduos para uma limpeza fácil e rápida**
  Equipado com uma **ampla gaveta de recolha de resíduos**, este fry top permite recolher facilmente gorduras e resíduos de cozedura, mantendo a área de trabalho limpa e reduzindo o tempo de limpeza.
- **Kit de conversão de gás natural para GPL incluído**
  O fry top é fornecido com um **kit de conversão de gás natural para GPL**, permitindo-lhe adaptá-lo facilmente ao tipo de alimentação disponível na sua cozinha.
- **Ligação de gás padrão para uma instalação simples**
  Graças ao **tubo de ligação de gás de ½ polegada**, a ligação ao sistema é imediata e segura, reduzindo ao mínimo o tempo de instalação.

Ficha técnica

- **Dimensões exteriores:** 80 x 70 x 54,7 h cm
- **Dimensões da placa de cozedura:** 79,6 x 50,4 cm
- **Peso:** 72 kg (bruto 101 kg)
- **Material:** Aço inoxidável
- **Potência do gás:** 14 kW
- **Alimentação:** Gás
- **Equipamento:** Gaveta de recolha de resíduos, kit de conversão para gás natural/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.