Bacalhau: 108340020622630

Grelhador a gás profissional com base móvel e placa ranhurada, 10 kW, 40×90×114h cm



Descrição

Por que comprá-lo?

Se procura um equipamento profissional que combine **solidez de construção**, **elevado desempenho** e **facilidade de utilização**, este fry top a gás é a solução ideal. Concebido para durar e para suportar ritmos de trabalho intensos, oferece uma ampla superfície de cozedura e um manuseamento simples e intuitivo, perfeito para preparações rápidas e precisas. O seu design compacto com armário por baixo torna-o perfeito também em cozinhas onde o espaço é limitado, garantindo ao mesmo tempo ordem e funcionalidade.

Características principais

- **Alimentação a gás para potência máxima e controlo**
  Graças à **potência de 10 kW**, este fry top profissional atinge rapidamente altas temperaturas, oferecendo um elevado desempenho mesmo durante os períodos de maior afluência. A alimentação a gás garante um consumo otimizado e um controlo preciso do calor, ideal para uma cozedura homogénea.
- **Estrutura em aço inoxidável resistente e higiénica**
  Totalmente fabricado em **aço inoxidável**, o fry top é extremamente resistente à corrosão e ao desgaste diário. Esta característica torna-o também **fácil de limpar** e em conformidade com as normas HACCP de higiene alimentar.
- **Placa ranhurada em aço para grelhar na perfeição**
  A **placa ranhurada** em aço permite obter uma cozedura uniforme com as típicas marcas de grelha, perfeitas para carne, peixe e legumes. Proporciona ainda uma excelente apresentação visual do prato, realçando cada preparação.
- **Acendimento piezoelétrico rápido e seguro**
  A ignição piezoelétrica garante o arranque do queimador de forma simples e imediata, sem necessidade de fósforos ou isqueiros. Uma solução segura e fiável para acelerar os tempos de trabalho.
- **Armário com porta batente integrada**
  O fry top está montado num **móvel com porta de batente**, ideal para aproveitar o espaço por baixo como compartimento de arrumação para utensílios, acessórios ou botija de gás. Uma opção prática para quem procura ordem e funcionalidade na cozinha.
- **Gaveta coletora de resíduos incluída**
  Equipado com **uma gaveta extraível para a recolha de resíduos de cozedura**, este fry top facilita a limpeza diária e mantém a área de trabalho sempre arrumada. Basta retirá-la e esvaziá-la para uma manutenção rápida.
- **Tubo de ligação de gás de ½ polegada incluído**
  O equipamento inclui um **tubo de ligação de ½"**, compatível com os principais sistemas de gás profissionais, para uma instalação simples e imediata.
- **Kit de conversão de gás natural para GPL incluído**
  Em caso de necessidades específicas, é possível utilizar o **kit de conversão de gás natural para GPL**, fornecido de série, para adaptar o equipamento ao tipo de alimentação disponível no seu estabelecimento.

Dados técnicos

- **Dimensões exteriores**: 40 x 90 x 114 (altura) cm
- **Dimensões da primeira superfície de cozedura**: 39,6 x 69,4 cm
- **Peso líquido**: 67 kg
- **Potência a gás**: 10 kW
- **Material**: aço inoxidável
- **Equipamento incluído**: gaveta de recolha de resíduos, kit de GPL

Dimensões

Dimensões da embalagem	475x1015x1215 mm

Dimensões da primeira superfície de cozedura	396x694 mm
Dimensões exteriores	400x900x1140 mm

Ficha técnica

Alimentação	Gás
Material	aço inoxidável
Peso com embalagem	100 kg
Peso líquido	67 kg
Potência do gás	10 kW

Equipamento de série

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