Bacalhau: 108340061042631

Grelhador a gás profissional com base móvel, placa 1/2 lisa e 1/2 estriada, 20 kW, 80×90×114h cm



Descrição

Por que o comprar?

Este **fry top profissional a gás** é a solução ideal para quem procura um equipamento de cozinha fiável, potente e completo, adequado a qualquer cozinha profissional. Graças ao seu design robusto e à dupla superfície de cozedura lisa/riscada, permite-lhe preparar vários pratos em simultâneo. A instalação num armário com portas torna-o uma escolha prática para otimizar os espaços de trabalho e manter o ambiente organizado.

Características principais

- **Alimentação a gás**
  Perfeito para ambientes profissionais que necessitam de uma cozedura rápida e constante, garante **um elevado desempenho com um consumo energético otimizado**. Com uma potência de **20 kW**, foi concebido para suportar elevados volumes de trabalho.
- **Estrutura em aço inoxidável**
  Todo o corpo da máquina é fabricado em **aço inoxidável de alta qualidade**, sinónimo de higiene, durabilidade e facilidade de limpeza. Resistente a impactos, ao calor e à corrosão, é perfeito para uma utilização intensiva diária.
- **Placa de cozedura combinada: 1/2 lisa + 1/2 estriada**
  A **superfície de cozedura em aço** está dividida equitativamente entre uma parte lisa e outra estriada, para oferecer a **máxima versatilidade**: poderá grelhar carnes, legumes ou sanduíches e, ao mesmo tempo, dourar ou selar alimentos mais delicados sem mudar de utensílio.
- **Acendimento piezoelétrico**
  O acendimento é **rápido, seguro e prático**, graças ao sistema piezoelétrico que não requer fósforos nem isqueiros. Um detalhe que simplifica a utilização diária, melhorando também a segurança na cozinha.
- **Armário com portas de batente**
  O fry top está montado numa **estrutura móvel com duas portas de batente**, ideal para guardar utensílios, detergentes ou equipamentos. Uma opção prática para aproveitar ao máximo o espaço por baixo do plano de cozinha.
- **Gaveta coletora de resíduos**
  Equipado com **uma gaveta extraível para a recolha de gorduras e resíduos de cozedura**, fácil de remover e limpar. Um aliado indispensável para manter a higiene da bancada.
- **Tubo de gás de ½ polegada incluído**
  Inclui um **tubo de ligação de gás de ½ polegada**, padrão para instalação profissional.
- **Kit de conversão de gás natural para GPL incluído**
  A fornecimento inclui também a **conversão de gás natural para GPL**, para se adaptar sem problemas ao seu tipo de abastecimento disponível, garantindo **flexibilidade de utilização e instalação em qualquer local**.

Ficha técnica

- **Alimentação:** Gás
- **Potência a gás:** 20 kW
- **Material da estrutura:** Aço inoxidável
- **Peso líquido:** 115 kg
- **Peso bruto:** 166 kg
- **Dimensões exteriores:** 80 x 90 x 114 (altura) cm
- **Dimensões da superfície de cozedura:** 79,6 x 69,4 cm
- **Dimensões da embalagem:** 87,5 x 101,5 x 121,5 (altura) cm

Dimensões

Dimensões da embalagem	875x1015x1215 mm

Dimensões da primeira superfície de cozedura	796x694 mm
Dimensões exteriores	800x900x1140 mm

Ficha técnica

Alimentação	Gás
Material	aço inoxidável
Peso com embalagem	166 kg
Peso líquido	115 kg
Potência do gás	20 kW

Equipamento de série

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