Bacalhau: 108340060142628

Grelhador a gás profissional com base móvel, placa 1/2 lisa e 1/2 estriada, 14 kW, 80×70×108,5h 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 **14 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 o **kit de 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:** 14 kW
- **Material da estrutura:** Aço inoxidável
- **Peso líquido:** 93 kg
- **Peso bruto:** 136 kg
- **Dimensões exteriores:** 80 x 70 x 108,5 h cm
- **Dimensões da superfície de cozedura:** 79,6 x 50,4 cm
- **Dimensões da embalagem:** 87,5 x 81,5 x 116 (altura) cm

Dimensões

Dimensões da embalagem	875x815x1160 mm

Dimensões da superfície de cozedura	796x504 mm
Dimensões exteriores	800x700x1085 mm

Ficha técnica

Alimentação	Gás
Consumo de gás	1.48 m3/h
Peso com embalagem	136 kg
Peso líquido	93 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.