Bacalhau: 108340010212207

Grelha a gás profissional «Fry Top» com base móvel e placa lisa, 7 kW, 40 × 70 × 108,5 h cm



Descrição

Por que o comprar?

Se procura uma solução **robusta, fiável e versátil** para grelhar de forma profissional, este fry top é a escolha ideal para si. Concebido para garantir **um elevado desempenho** mesmo nos ritmos mais intensos de uma cozinha profissional, combina a **solidez do aço inoxidável**, a **comodidade da bancada sobre móvel** e a **versatilidade da dupla alimentação a gás (gás natural ou GPL)**. Com uma superfície lisa, muito fácil de limpar e ideal para uma cozedura uniforme, este fry top garante resultados sempre perfeitos.

Características principais

- **Alimentação a gás com potência de 7 kW**
  Graças à sua alimentação **a gás**, esta chapa de fritura garante um **rápido aumento da temperatura** e um **controlo preciso do calor**, ideal para a restauração profissional. A **potência de 7 kW** assegura uma cozedura rápida e uniforme, mesmo para grandes quantidades de alimentos.
- **Placa lisa em aço inoxidável para uma cozedura impecável**
  A **placa de cozedura em aço liso** mede **39,6x50,4 cm** e oferece uma ampla superfície de trabalho. Perfeita para carnes, legumes, ovos e peixe, permite uma **cozedura homogénea**, evitando que os alimentos grudem e facilitando a limpeza.
- **Estrutura inteiramente em aço inoxidável**
  Construída em **aço inoxidável de alta qualidade**, esta chapa de cozedura é resistente à corrosão, fácil de higienizar e concebida para durar ao longo do tempo, mesmo em ambientes de trabalho intensos.
- **Acendimento piezoelétrico prático e seguro**
  O sistema de **ignição piezoelétrica** simplifica o arranque do aparelho: basta um clique para acender o fogo com total segurança, sem necessidade de fósforos ou isqueiros.
- **Armário com porta basculante integrada**
  O fry top está instalado num **móvel robusto** equipado com **uma porta de batente**, ideal para guardar utensílios, acessórios ou detergentes, mantendo a cozinha organizada e funcional.
- **Gaveta para recolha de resíduos de cozedura**
  Incluída no equipamento, a **gaveta extraível** para recolha de resíduos facilita a limpeza diária e melhora a higiene na bancada.
- **Tubo de ligação de gás de ½ polegada incluído**
  Pronto a utilizar com o **tubo de ligação de gás de ½ polegada**, em conformidade com as normas das cozinhas profissionais.
- **Kit de conversão de gás natural para GPL incluído**
  O produto é fornecido com **um kit para a conversão do abastecimento de gás natural para GPL**, tornando-o versátil e adequado a qualquer instalação existente na sua cozinha.

Ficha técnica

- **Dimensões exteriores**: 40x70x108,5h cm
- **Dimensões da embalagem**: 50x81,5x116h cm
- **Dimensões da superfície de cozedura**: 39,6x50,4 cm
- **Peso líquido**: 55 kg
- **Peso bruto**: 83 kg
- **Material**: Aço inoxidável
- **Potência do gás**: 7 kW
- **Gaveta para recolha de resíduos**
- **Kit de conversão de gás natural para GPL**

Dimensões

Dimensões da embalagem	500x815x1160 mm
Dimensões da superfície de cozedura	396x504 mm
Dimensões exteriores	400x700x1085 mm

Ficha técnica

Alimentação	Gás
Área	lisa
Consumo de gás	0.74 m3/h
Peso com embalagem	83 kg
Peso líquido	55 kg
Potência do gás	7 kW