**Bacalhau: 108340011042631**

# Grelha a gás profissional com base móvel e placa lisa, 20 kW, 80×90×114h 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 20 kW**
  Graças à sua alimentação **a gás**, este fry top garante um **rápido aumento da temperatura** e um **controlo preciso do calor**, ideal para a restauração profissional. A **potência de 20 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 **69,4x79,6 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**
  Construído em **aço inoxidável de alta qualidade**, este fry top é resistente à corrosão, fácil de higienizar e concebido 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 da alimentação de gás natural para GPL**, tornando-o versátil e adequado a qualquer instalação existente na sua cozinha.

Ficha técnica

- **Dimensões externas**: 80x90x114h cm
- **Dimensões da embalagem**: 87,5 x 101,5 x 121,5 h cm
- **Dimensões da superfície de cozedura**: 69,4x79,6 cm
- **Peso líquido**: 115 kg
- **Peso bruto**: 166 kg
- **Material**: Aço inoxidável
- **Potência do gás**: 20 kW
- **Gaveta para recolha de resíduos**
- **Kit de conversão de gás natural para GPL**

## Dimensões

| | |
|---|---|
| Dimensões da embalagem | 875x1015x1215 mm |
| Dimensões da superfície de cozedura | 694x796 mm |
| Dimensões exteriores | 800x900x1140 mm |

**Ficha técnica**

| | |
|---|---|
| Alimentação | Gás |
| Área | lisa |
| Consumo de gás | 2.12 m3/h |
| 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. |