Bacalhau: 12411

Fry top elétrico profissional de bancada, com placa 1/2 lisa e 1/2 estriada, 4,4 kW, 73×50×23h cm, usado



Descrição

Compre **uma grelha elétrica profissional de bancada «Fry Top»** para grelhar legumes, carne e peixe. A grelha possui uma **estrutura em aço inoxidável** e uma **placa resistente e de alto desempenho**, ideais para utilização em cozinhas profissionais.

Concebida para ser montada numa bancada de trabalho, **a grelha elétrica profissional de bancada Fry Top** é o instrumento ideal para as suas especialidades grelhadas. A cozedura na grelha preserva todo o sabor e as propriedades dos alimentos, confirmando-se como uma das formas mais saudáveis de cozinhar. **Confie as suas receitas à qualidade dos produtos da Ristoattrezzature**.

Design e funcionamento

A grelha elétrica profissional de bancada «Fry Top» para restaurantes tem um design compacto e linear; o seu aspeto funcional garante elegância e profissionalismo na cozinha.

As suas **dimensões são 73x50x23h cm**, com um peso de 24 kg. A **superfície de cozedura é metade lisa e metade estriada**; consoante as necessidades, poderá decidir se deseja ou não conferir as típicas estrias da grelha ao seu prato! A **superfície de cozedura mede 72,7 x 40 cm**, com bordas antiderrapantes em todos os lados que garantem a cozedura perfeita dos alimentos.

A gordura residual escoa para uma bandeja de recolha e, daí, para **a gaveta coletora de gordura** situada na parte inferior. A gaveta é **extraível** e pode ser limpa facilmente.

A cozedura dos alimentos ocorre na **placa lisa/riscada que está fixada sobre os queimadores**, graças aos quais se atinge **uma temperatura** elevada. Esta pode ser **regulada através de um termóstato**: o nível desejado pode ser selecionado através do botão específico. O **controlo da temperatura é automático. Uma luz indicadora sinaliza o fim da cozedura**.

A alimentação é elétrica; **a grelha elétrica profissional de bancada «Fry Top»** está, de facto, **equipada com uma ficha Shuko com uma potência de 4,4 kW** para uma tensão de 230 V.

Limpeza e manutenção

A placa necessita de uma limpeza regular para preservar o seu desempenho. Esta limpeza **nunca deve ser efetuada com detergentes que contenham: areia ou soda cáustica, ácidos ou cloretos que danifiquem a superfície**.

A grelha elétrica profissional de bancada para restaurantes deve ser limpa simplesmente com um **pano húmido e um detergente não abrasivo**. Por fim, o produto deve ser seco com um pano seco.

Fácil de utilizar e limpar, esta grelha elétrica profissional de cozinha é prática e versátil: todas as suas partes são facilmente higienizáveis, incluindo **a gaveta frontal**, que contém os restos da cozedura, que se retira e lava com facilidade.

Porque é o produto ideal para si

As grelhas elétricas da Ristoattrezzature cumprem todas as normas do setor: EN 55014-1: 2006+A1: 2009+A2: 2011; EN 61000-3-2: 2014; EN 61000-3-3:2013; EN 55014-2:2015.

A grelha elétrica profissional de bancada «Fry top» é um equipamento de cozinha de qualidade, fabricado em **aço inoxidável resistente e 100% seguro.**

Ao contrário de outros instrumentos de cozinha, a Fry Top **reduz a emissão de fumo para o ar**, permitindo-lhe obter pratos perfeitos mesmo sem a utilização de óleo.

Além disso, esta grelha elétrica **também pode ser utilizada em casa**. Basta colocar o equipamento sobre uma superfície: os práticos pés de borracha adaptam-se a qualquer superfície, garantindo a máxima estabilidade.

NB: Equipamento usado.

Dimensões

Dimensões da embalagem	780x530x300 mm
Dimensões da superfície de cozedura	727x400 mm
Dimensões exteriores	730x500x230 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Peso com embalagem	28 kg
Peso líquido	24 kg
Potência elétrica	4,4 kW
Tensão	230 V