Bacalhau: 12805

Fry Top – Grelha a gás de bancada, placa lisa 73×55×40h cm, nova, com danos de transporte



Descrição

Se está a pensar em como projetar a cozinha do seu restaurante, um equipamento profissional que não pode faltar é o Fry Top. Estão disponíveis vários modelos e tamanhos.

A Ristoattrezzature apresenta no seu catálogo o **Fry Top com grelha a gás de bancada** profissional, destinado a pequenos e médios estabelecimentos. Facilita o seu trabalho e garante sempre um elevado desempenho na cozinha.

Particularmente indicado para restaurantes, cantinas, pubs e fast food, este produto é versátil, seguro e resistente. Vamos descobrir juntos as características técnicas.

Design e funcionamento

O **design da grelha a gás de bancada** da Ristoattrezzature é **discreto e essencial**. As **dimensões exteriores** são de **73x55x40h cm** e a espessura do tampo é de 0,8 cm. Uma solução compacta com uma **superfície lisa**, adequada para qualquer setor da gastronomia.

A **estrutura é inteiramente fabricada em aço inoxidável**: o material ideal para garantir a máxima higiene e robustez. Quatro pés na base completam a estrutura, garantindo estabilidade e segurança.

A sua função é garantir a cozedura ideal de carne, peixe e/ou legumes. Coloque os alimentos a cozinhar diretamente na grelha bem quente e aguarde alguns minutos de cada lado. **Assim, obterá pratos saborosos em pouco tempo**.

O fry top é alimentado a gás e o seu funcionamento é realmente simples. O nosso equipamento profissional está **equipado com um termopar de segurança e ignição piezoelétrica**. A potência do gás é de 9,4 kW. Por fim, graças a uma prática torneira termostática, poderá regular a temperatura de acordo com os alimentos a cozinhar.

Opte por acelerar a preparação dos seus pratos com a **grelha a gás de bancada «Fry Top** » para restaurantes e fast food.

Limpeza e manutenção

Numa cozinha profissional, é de fundamental importância a escolha do equipamento certo que garanta a máxima higiene. Cuide do seu equipamento com uma limpeza diária cuidadosa.

A grelha a gás de bancada para restaurantes é fácil e rápida de limpar. Em primeiro lugar, é necessário esperar que as placas arrefeçam para, em seguida, remover eventuais resíduos de alimentos.

Por fim, basta utilizar um detergente suave ou natural e um pano macio. Irá limpar a fundo sem riscar a superfície.

Lembre-se, por fim, de esvaziar e limpar periodicamente a gaveta de recolha de gordura situada na parte inferior.

Porque é o produto ideal para si

Escolha a **grelha a gás de bancada Fry Top** da Ristoattrezzature para garantir na sua cozinha:

- **Fiabilidade**
- **Robustez**
- **Praticidade**
- **Versatilidade**
- **Segurança**.

Por fim, a relação qualidade-preço é excelente e o baixo consumo, devido ao funcionamento a gás, permite uma utilização intensiva e sustentável. Complete a sua área de trabalho da melhor forma e escolha, entre os opcionais disponíveis, o fornecimento e a instalação de bicos de GPL. **Descubra todos os detalhes no nosso site**.

Nota: O produto apresenta imperfeições decorrentes do transporte.

Dimensões

Dimensões da embalagem	630x780x420 mm
Dimensões exteriores	730x550x400 mm
Espessura da superfície	8 mm

Ficha técnica

Alimentação	Gás
Peso com embalagem	35 kg
Peso líquido	20 kg
Potência do gás	9,4 kW