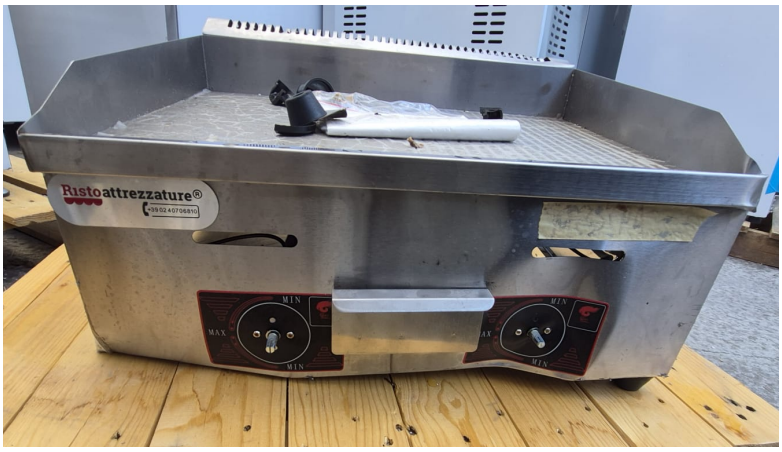
Bacalhau: 12826

Fry top profissional a gás de bancada, com placa 1/2 lisa e 1/2 estriada, 9,4 kW, 55×50×40h cm, usado



Descrição

A grelha a gás profissional de bancada «Fry Top», com placa metade lisa e metade estriada, foi concebida em todos os pormenores para proporcionar um elevado desempenho. Perfeita para cozinhar carne, peixe e legumes, esta grelha para restauração permite preparar rapidamente pratos suculentos grelhados, mantendo intacto o sabor original dos ingredientes.

As suas dimensões reduzidas e o facto de ser uma **grelha de bancada** tornam-na **fácil de instalar em qualquer ambiente de trabalho**. Montada numa bancada ou em móveis, constitui uma estação completa, capaz de facilitar o trabalho na cozinha.

A grelha Fry Top foi concebida para suportar a carga de trabalho de uma cozinha profissional, garantindo sempre a máxima eficiência.

Design e funcionamento

Totalmente fabricada em **aço inoxidável AISI 304**, a estrutura da grelha é resistente e robusta, com uma **excelente espessura da superfície** que garante a retenção térmica. As linhas são funcionais e extremamente retas para garantir a máxima limpeza e higiene exigidas numa cozinha profissional.

A **grelha é metade lisa e metade estriada**, oferecendo a possibilidade de escolher o tipo de cozedura a efetuar. As dimensões são reduzidas: **apenas 55x50x40h** cm, **com uma área de cozedura de 54** ,8x35 cm**. O peso total é de 19** ,4 kg.**

Graças às suas **bordas antiderrapantes**, é garantida a máxima segurança durante a cozedura, que é efetuada sobre a superfície da grelha aquecida pelos queimadores subjacentes. **A temperatura é regulada por um termóstato** e pode ser controlada através dos **botões duplos** situados na parte frontal, **em plástico termoisolante**.**O acendimento é piezoelétrico**.

Na parte superior, encontra-se uma **grelha para os fumos** e o **orifício de exaustão**. Por fim, uma **gaveta** extraível **para recolher os resíduos** de cozedura facilita as operações de limpeza.**O abastecimento é a gás, com uma potência de 9,4 kW**

Limpeza e manutenção

O equipamento profissional da Ristoattrezzature foi concebido de acordo com as normas do setor e **o seu design facilita as operações de higienização**. **A grelha a gás profissional de bancada com placa lisa e estriada** é totalmente fabricada em aço robusto e fácil de limpar.

É absolutamente **proibido utilizar** nas suas superfícies **detergentes que contenham: areia ou soda cáustica, ácidos ou cloretos**, pois estes danificariam a superfície. A grelha deve ser limpa no final do dia utilizando um **pano húmido com detergente não abrasivo** e **seca apenas com um pano seco**.

Porque é o produto ideal para si

Para preparar grelhados de qualidade no seu restaurante, não pode prescindir de uma grelha profissional. Ideal tanto para espaços pequenos como para grandes cozinhas, a nossa **grelha a gás profissional de bancada «Fry Top», com placa lisa e estriada**, é robusta e eficiente.

Graças à sua estrutura, pode ser instalada livremente na sua cozinha e deslocada conforme necessário. Os seus pés de borracha garantem a máxima estabilidade.

Escolha-a pelo seu **elevado desempenho** e pela sua capacidade de atingir altas temperaturas em pouco tempo**. Além disso, a sua bandeja** de recolha de óleo **facilita as operações de limpeza. A grelha profissional pode** ser instalada tanto a gás natural como a GPL**.

Escolha o equipamento e **adquira os acessórios para o completar diretamente no nosso catálogo online**.

NB: NB: Equipamento usado

Dimensões

Dimensões da embalagem	610x610x420 mm
Dimensões da superfície de cozedura	548x350 mm
Dimensões exteriores	550x500x400 mm

Ficha técnica

Alimentação	Gás
Peso com embalagem	23 kg
Peso líquido	19.4 kg
Potência do gás	9,4 kW