Bacalhau: 12875

Grelha elétrica profissional de bancada com placa lisa, 3 kW, 55×45×23h cm, danificada



Descrição

A grelha elétrica profissional de bancada «Fry Top » da Ristoattrezzature é um elemento **indispensável na cozinha, seguro e fiável**. Ideal para bares, restaurantes e hotéis.

A Fry Top é um aparelho de cozedura a seco ou com óleo, perfeito **para cozinhar bifes, hambúrgueres, peixe ou legumes** diretamente na placa aquecida, garantindo sempre um excelente desempenho.

Complete a sua área de trabalho de forma prática e funcional e otimize tempos e espaços de trabalho, confiando no equipamento certo. Selecione no nosso catálogo online a **grelha elétrica profissional de bancada Fry Top** e satisfaça as suas necessidades profissionais num espaço reduzido.

Design e funcionamento

A grelha elétrica profissional de bancada para fast food tem um design **muito técnico**. As linhas essenciais e simples facilitam o seu **funcionamento: fácil e intuitivo**.

As **dimensões externas** são de **55x45x23h cm**, a superfície de cozedura lisa mede **54,8x35 cm** (ampla e confortável) e pesa 17 kg. A alimentação é elétrica e a **potência é de 3 kW, com uma tensão de 230 V**.

A **estrutura exterior** é inteiramente fabricada **em aço inoxidável**, tal como a placa situada acima dos queimadores, que garantem uma temperatura elevada. Na parte frontal, encontra-se um **botão de acendimento** que permite regular a temperatura entre **0 °C e 300 °C** e, ao longo dos três lados, existem proteções contra salpicos para permitir trabalhar em segurança.

A grelha elétrica profissional de balcão para pubs está, além disso, equipada com uma **gaveta frontal para recolher os resíduos de cozedura**, sendo facilmente removível e higienizável.

Recomenda-se **colocar o equipamento sobre uma superfície plana e manter uma ventilação adequada** no local de instalação e funcionamento.

Opte por otimizar os tempos de preparação dos seus pratos com a **grelha elétrica profissional de bancada «Fry Top»** para restaurantes e fast food.

Limpeza e manutenção

Para um funcionamento correto e uma maior durabilidade, é necessário proceder diariamente à limpeza da **grelha elétrica profissional de bancada Fry Top**.

Esta operação deve ser realizada quando as **placas** estiverem **arrefecidas**. Comece por remover eventuais resíduos de alimentos com a ajuda de uma espátula e, em seguida, lave com um pano macio e um detergente suave.

Esvazie o tabuleiro de recolha de gordura e lave-o também **com cuidado e atenção**. Garanta à sua cozinha profissional a **máxima limpeza e higiene** em poucos passos.

Porque é o produto ideal para si

Escolha a **grelha elétrica profissional de bancada Fry Top** para a sua cozinha profissional e terá um produto **fiável, robusto, prático, seguro e rápido**. O apoio ideal para obter um excelente desempenho na cozinha.

A completar as suas características, encontra-se uma **excelente relação qualidade-preço**. **Descobre todos os detalhes da grelha elétrica profissional de bancada Fry Top no nosso site** e completa a tua área de trabalho com os acessórios disponíveis.

NB: O produto apresenta imperfeições decorrentes do transporte.

Dimensões

Dimensões da embalagem	600x500x260 mm
Dimensões da superfície de cozedura	548x350 mm
Dimensões exteriores	550x450x230 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Peso com embalagem	21 kg
Peso líquido	17 kg
Potência elétrica	3 kW
Tensão	230 V