Bacalhau: 12909

Fry top – grelha a gás profissional de bancada com placa lisa, 9,4 kW, 55×50×40h cm – Danificada



Descrição

A grelha a gás profissional de bancada com placa lisa é o equipamento de restauração perfeito para grelhar carne, peixe e legumes. Prática de instalar, adapta-se facilmente a diferentes áreas de trabalho.

Escolha-a também pela sua modularidade: **pode colocá-la sobre uma bancada de trabalho ou móveis abertos, ou ainda em compartimentos fechados por portas**. **Eficiente e funcional**, a grelha Fry Top foi concebida em todos os detalhes para ser o apoio perfeito em cozinhas profissionais.

Design e funcionamento

De forma retangular e com um design compacto, a nossa **grelha lisa profissional mede** apenas **55x50x40h cm**, com uma superfície de cozedura de **54,8x35 cm**. O **peso** total é de **19,4 kg.**

As **bordas antiderrapantes** em todos os lados permitem trabalhar rapidamente e cozinhar os alimentos de forma ideal, canalizando as gorduras **para o orifício de drenagem** específico. A estrutura é fabricada em **aço inoxidável AISI 304** de alta qualidade com uma excelente espessura, o que permite um isolamento térmico fiável.

Na parte superior encontra-se uma **grelha para os fumos**, enquanto na parte frontal estão montados os **botões de plástico termoisolante** que permitem o ajuste dos queimadores subjacentes. A **gaveta de recolha de resíduos** de cozedura é prática de abrir e facilita as operações de limpeza do equipamento.**O abastecimento é a gás, com uma potência de 9,4 kW**

Limpeza e manutenção

O aço inoxidável é garantia de limpeza e higiene, tal como exigido pela legislação para a restauração profissional. Os nossos produtos são fabricados em conformidade com todas as normas de qualidade e **o seu design facilita as operações de higienização**.

A grelha a gás profissional de bancada com placa lisa é um equipamento que requer grande cuidado, uma vez que **a sujidade causada pela cozedura pode ser particularmente difícil de remover**.

É absolutamente **proibido utilizar** no aço **detergentes que contenham: areia ou soda cáustica, ácidos ou cloretos**, que poderiam danificar a superfície. O produto deve ser limpo no final do dia utilizando um **pano húmido com detergente não abrasivo** e **seco apenas com um pano seco**.

Porque é que este produto é ideal para si

Profissional e adequada para uma utilização intensiva, a nossa grelha de bancada lisa é fabricada exclusivamente com **materiais de alta qualidade e resistentes**.

Garante um elevado desempenho, atingindo altas temperaturas em pouco tempo, e**possui ignição piezoelétrica**. Prática e extremamente útil, a bandeja de recolha de óleo de cozedura permite gerir da melhor forma a eliminação das gorduras. Além disso, esta grelha é adaptável: **pode ser instalada tanto a gás natural como a GPL**.

Escolha apenas o melhor para a sua cozinha profissional, confie na experiência da Ristoattrezzature e compre online**um equipamento seguro, resistente e de alto desempenho**. Complete o seu espaço de trabalho com as bancadas e os acessórios opcionais.

NB: O produto apresenta imperfeições decorrentes do transporte.

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