Bacalhau: 14841

Grelha elétrica profissional de bancada, com placa 1/2 lisa e 1/2 estriada, 3 kW, 55×45×23h cm. Nova, com danos de transporte



Descrição

A grelha elétrica profissional de apoio «Fry Top» para restaurantes é um equipamento concebido para grelhar legumes, carne e peixe. A grelha, com a sua **estrutura em aço inoxidável** e uma **placa ampla**, é um equipamento de uso profissional que pode ser montado praticamente em qualquer bancada de trabalho.

Utilize-a para as suas especialidades grelhadas e realce o sabor das suas receitas, confiando no seu cozimento perfeito.

Design e funcionamento

O design da nossa **grelha elétrica profissional de apoio «Fry top»** é compacto e linear. As suas **dimensões reduzidas, 55x45x23h cm**, permitem colocá-la facilmente em qualquer área de trabalho.
A **superfície de cozedura é metade lisa e metade estriada**, oferecendo-lhe a oportunidade de escolher dois tipos de cozedura.

As **dimensões das grelhas são de 54,8x35x0,8h cm**, com bordas antiderrapantes em todos os lados. Esta construção permite cozinhar na perfeição os alimentos na grelha e canalizar as gorduras para o orifício previsto para o efeito.

A gordura derretida durante a cozedura escorre para uma bandeja de recolha e, posteriormente, para **a gaveta coletora de gordura** situada por baixo. A gaveta é **extraível** e pode ser limpa facilmente.

A preparação dos alimentos é feita através da placa lisa e estriada, situada sobre os queimadores, que garantem uma temperatura elevada. A **placa de aquecimento é regulada por meio de um termóstato**: escolha o nível desejado através do botão situado na parte frontal. O **controlo da temperatura é automático. Uma luz indicadora sinaliza o fim da cozedura**.

A alimentação é elétrica; o **Frytop, grelhador elétrico profissional de apoio**, está, de facto, **equipado com uma ficha Shuko com potência de 3 kW** para uma tensão de 230 V.

No total, pesa apenas 17 kg, confirmando-se como um equipamento de cozinha verdadeiramente prático.

Limpeza e manutenção

A limpeza regular da placa é fundamental para garantir o máximo 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 apoio Frytop** deve ser limpa utilizando um **pano húmido com detergente não abrasivo** e secando as superfícies com um pano seco.

Fácil de utilizar e de limpar, esta grelha elétrica revela-se particularmente prática e versátil, tanto na cozinha como em casa. Até **a gaveta frontal**, que contém os restos da cozedura, **é facilmente removível e higienizável**.

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.

Ao adquirir **a grelha elétrica profissional Frytop de apoio**, irá trazer para a sua cozinha profissional um produto de qualidade 100% seguro. Poderá cozinhar os seus pratos com ou sem óleo, obtendo resultados perfeitos **sem produzir todo o fumo das grelhas tradicionais**.

Além disso, entre as vantagens de comprar online **a grelha elétrica profissional Frytop para restaurantes** está a sua versatilidade de utilização. **As dimensões e o peso reduzidos permitem também a sua utilização doméstica**. Os práticos pés de borracha adaptam-se a qualquer superfície, garantindo a máxima estabilidade.

Descubra todos os detalhes na ficha do produto e consulte o site para completar a sua cozinha profissional.

NB: O produto apresenta imperfeições decorrentes do transporte.

Dimensões

Dimensões da embalagem	600x500x260 mm
Dimensões da superfície de cozedura	548x350 mm
Dimensões das grelhas	548x350x8 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