Bacalhau: 38270789

Mesa em aço inoxidável com laterais e 2 prateleiras, profundidade de 70 cm, 70×70 cm



Descrição

Os equipamentos combinados são dispositivos 2 em 1 que reúnem vários modos de cozedura numa única superfície. A superfície está dividida ao meio entre uma placa de cozedura lisa e um queimador, onde se podem colocar panelas ou frigideiras, ou uma pedra de lava para cozinhar carne ao estilo churrasco.

O funcionamento é elétrico ou a gás, com ignição piezoelétrica. Cada um dos dois compartimentos tem o seu próprio botão de ignição, para que possam ser utilizados tanto em simultâneo, para cozeduras combinadas, como individualmente, conforme necessário.

Por um lado, a chapa é a solução perfeita para preparar carnes, peixe e legumes grelhados, reduzindo a emissão de fumo e gorduras, que são recolhidas numa cuba específica por baixo da chapa.

A outra metade do aparelho é, por sua vez, ocupada por um dos dois elementos seguintes:

- um queimador, incluindo uma grelha de proteção, sobre o qual se podem colocar panelas e frigideiras para diversos tipos de cozedura;
- uma placa de pedra lavica, uma placa estriada feita com o material homónimo, ideal para cozinhar carne mal passada graças à elevada temperatura atingida

.

Características dos aparelhos combinados

Os equipamentos combinados com «fry top» incorporado estão disponíveis em várias dimensões para se adaptarem ao espaço disponível nas cozinhas profissionais.

Nos modelos a gás, a saída de gás encontra-se na parte traseira do equipamento, o que contribui para uma maior economia de espaço. Os equipamentos combinados são todos de bancada, pelo que são facilmente deslocáveis

Como limpar os Fry Top combinados

As duas partes que compõem o Fry Top devem ser limpas separadamente, quando o aparelho estiver frio. Basta utilizar um pano macio não abrasivo e um detergente de cozinha para remover todos os resíduos. Recomenda-se limpar frequentemente o recipiente de recolha de gordura. Equipamentos combinados na Ristoattrezzature

Todos os equipamentos combinados à venda na Ristoattrezzature possuem a marca CE.

. Produto 100% fabricado em Itália.

Dimensões

Dimensões exteriores	700x700x850 mm

Ficha técnica

Peso líquido	47 kg