

## Pedido del cliente

### Fry Top eléctrico de sobremesa, una placa lisa 3000 W Monofásico

Precio: 190,00 € + IVA

---



---

Referencia: FT1L

Categoría: fry top de sobremesa eléctricas

## Pedido del cliente

### Descripción

#### Fry top eléctrico de sobremesa, una placa lisa, potencia 3000 W.

El fry top es un aparato de sobremesa para uso profesional en bares, restaurantes y hoteles.

Es un aparato para **cocinar en seco o en aceite** que resulta más práctico que una parrilla tradicional porque, a diferencia de ésta, produce mucho menos humo. Sin embargo, es aconsejable mantener una ventilación adecuada en la sala donde se instala y funciona.

Los alimentos se cocinan en **una placa lisa de acero inoxidable** situada sobre los quemadores, que garantizan una alta temperatura. La placa debe limpiarse regularmente para garantizar una mejor funcionalidad y rendimiento.

La **facilidad de uso** y mantenimiento en comparación con otras máquinas como las cocinas de gas o los hornos hace que este aparato sea versátil y práctico en la cocina.

Un **cajón frontal** recoge los residuos de la cocción y puede extraerse e higienizarse fácilmente.

En la parte frontal hay un mando de encendido que permite ajustar la temperatura de **0°C a 300°C**.

#### EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 400 mm x P 500 mm x A 260 mm
<b>Potencia</b>	3000 W
<b>Peso neto</b>	20,5 kg
<b>Tensión</b>	Monofásica - 230 V
<b>Estructura externa</b>	De acero inoxidable
<b>Alimentación eléctrica</b>	230 V/ 1 N/ 50 - 60 Hz
<b>Medidas de la placa de cocción</b>	L 395 mm x P 400 mm x A 8 mm
<b>Tipo de placa de cocción Fry top</b>	Placa lisa
<b>Fuente de alimentación Fry Top</b>	Eléctrica
<b>Carrocería</b>	Acero inoxidable
<b>Disponibilidad</b>	En Stock