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



MODELO: FT1L

Dim. externas
L 400 x P 500 x A 260 mm

190,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 400 mm x P 500 mm x A 260 mm
Dim. placa de cocción	L 395 mm x P 400 mm x A 8 mm
Potencia	3000 W
Peso neto	20,5 kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Alimentación eléctrica	230 V/ 1 N/ 50 - 60 Hz

Disponibilidad	En Stock
Estructura externa	De acero ino x idable
Tipo de placa de cocción Fry top	Placa lisa
Fuente de alimentación Fry Top	Eléctrica
Carrocería	Acero ino x idable
Normative	CE

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