

Fry Top eléctrico de sobremesa placa acanalada 3000 W Monofásico

MODELO: FT1R

Dim. externas
L 400 x P 500 x A 270 mm

352,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 400 mm x P 500 mm x A 270 mm
Dim. placa de cocción	L 395 mm x P 400 mm x A 8 mm
Potencia	3000 W
Peso neto	22,80 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 acanalada
Fuente de alimentación Fry Top	Eléctrica
Carrocería	Acero ino x idable
Normative	CE

Descripción

Fry Top eléctrico de sobremesa placa acanalada con una potencia de 3000 W.

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

Se trata de un aparato de **cocción en seco o con aceite** que resulta más práctico que la parrilla tradicional porque, a diferencia de ésta, hace mucho menos humo. Sin embargo, se recomienda mantener una ventilación adecuada en la sala donde se instala y funciona.

La cocción de los alimentos se realiza mediante la **placa acanalada** situada sobre los quemadores, que garantiza una alta temperatura. La placa de cocción debe limpiarse regularmente para garantizar un mejor funcionamiento 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 delantera hay un botón de encendido que permite ajustar la temperatura **de 0°C a 300°C.**

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL