

Pedido del cliente

Fry Top eléctrico de sobremesa placa acanalada 3000 W Monofásico

Precio: 352,00 € + IVA



Referencia: FT1R

Categoría: fry top de sobremesa eléctricas

Pedido del cliente

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

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 400 mm x P 500 mm x A 270 mm
Potencia	3000 W
Peso neto	22,80 kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Estructura externa	De acero inoxidable
Alimentación eléctrica	230 V/ 1 N/ 50 - 60 Hz
Medidas de la placa de cocción	L 395 mm x P 400 mm x A 8 mm
Tipo de placa de cocción Fry top	Placa acanalada
Fuente de alimentación Fry Top	Eléctrica
Carrocería	Acero inoxidable
Disponibilidad	En Stock