

Fry Top eléctrico de sobremesa placa lisa y acanalada doble 4400 W Monofásico

MODELO: FT3M

Dim. externas
L 730 x P 500 x A 260 mm

357,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 730 mm x P 500 mm x A 260 mm
Dim. placa de cocción	L 725 mm x P 400 mm x H 14 mm
Potencia	4400 W
Peso neto	36 kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Cantidad de zonas de cocción	2

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

Descripción

Fry Top eléctrico de sobremesa placa lisa y acanalada doble con potencia de 4400 W.

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

Es 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.

Los alimentos se cocinan mediante la **placa** situada sobre los quemadores, que garantiza una alta temperatura.

La **placa de cocción** es doble y el ajuste y el encendido de las secciones de la placa son independientes, y según la necesidad se puede elegir la zona de la placa de cocción que sea **lisa o acanalada.**

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 frontal hay **2 pomos de encendido** que permiten ajustar la temperatura de **0°C a 300°C** y establecer **2 temperaturas diferentes** durante la misma cocción.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL