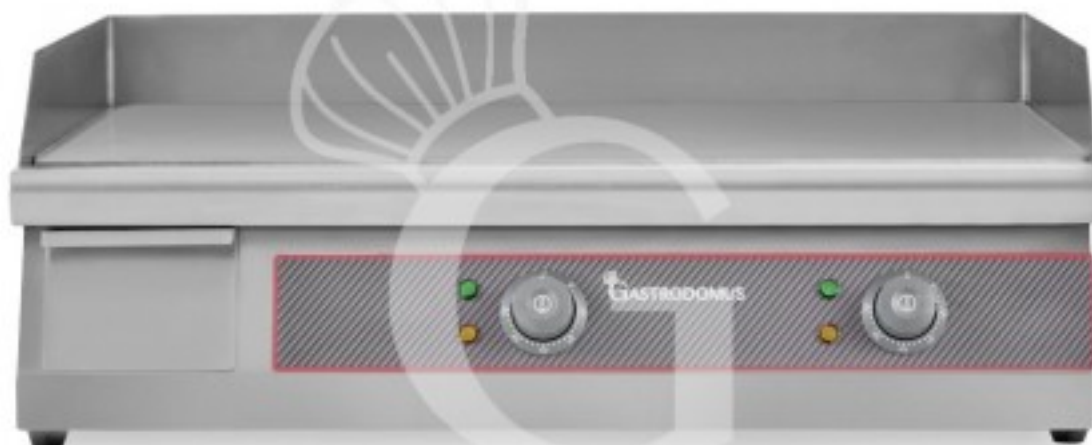


## Pedido del cliente

### Fry top eléctrico de sobremesa, doble placa lisa 4400 W Monofásico

Precio: 320,00 € + IVA

---



---

Referencia: FT3L

Categoría: fry top de sobremesa eléctricas

## Pedido del cliente

### Descripción

**Fry top eléctrico de sobremesa, con doble placa lisa con una potencia de 4400 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**, más práctico que la 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.

La cocción de los alimentos se realiza a través de una **placa lisa** de 14 mm de espesor de acero al carbono Q235, colocada sobre los quemadores que garantizan una alta temperatura.

La **placa es doble** y 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 **2 mandos de encendido** que permiten regular la temperatura de **0°C a 300°C** y fijar **2 temperaturas** diferentes durante la misma cocción.

### EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 730 mm x P 500 mm x A 260 mm
<b>Potencia</b>	4400 W
<b>Peso neto</b>	34,7 kg
<b>Tensión</b>	Monofásica - 230 V
<b>Estructura externa</b>	De acero inoxidable
<b>Medidas de la placa de cocción</b>	L 725 mm x P 400 mm x A 80 mm
<b>Tipo de placa de cocción Fry top</b>	Placa lisa
<b>Fuente de alimentación Fry Top</b>	Eléctrica
<b>Cantidad de zonas de cocción</b>	2
<b>Carrocería</b>	Acero inoxidable
<b>Disponibilidad</b>	En Stock