

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

MODELO: FT3L

Dim. externas

L 730 x P 500 x A 260 mm

320,00 € + 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 A 80 mm
Potencia	4400 W
Peso neto	34,7 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
Fuente de alimentación Fry Top	Eléctrica
Carrocería	Acero ino x idable
Normative	CE

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