

Fry top eléctrico de sobremesa, una placa lisa y acanalada 3000 W Monofásico

MODELO: FT2M

Dim. externas
L 550 x P 450 x A 210 mm

245,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 550 mm x P 450 mm x A 210 mm
Dim. placa de cocción	L 548 mm x P 402 mm
Potencia	3000 W
Peso neto	29,5 kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Cantidad de zonas de cocción	1

Disponibilidad	En Stock
Estructura externa	De acero ino x idable
Tipo de placa de cocción Fry top	Placa 1/2 lisa + placa 1/2 acanalada
Fuente de alimentación Fry Top	Eléctrica
Carrocería	Acero ino x idable
Normative	CE

Descripción

Fry top eléctrico de sobremesa con placa lisa y acanalada con una potencia de 3000 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 con 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.

Los alimentos se cocinan en **una placa lisa y acanalada** situada encima de los quemadores, que garantizan una alta temperatura.

La placa 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 **1 botón de encendido** que permite regular la temperatura de **0°C a 300°C.**

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL