

Fry top profesional de vitrocerámica 1 zona de cocción L 660 mm x P 510 mm x A 120 mm

MODELO: FTV0019

Dim. externas

L 660 x P 510 x A 120 (+ 20 con pies/ + 100 con protección contra salpicaduras) mm

661,00 € + IVA

En stock

Medidas de las zonas de trabajo	L 360 mm x P 650 mm
Dim. externas	L 660 mm x P 510 mm x A 120 mm (+ 20 mm con pies/ + 100 mm con protección contra salpicaduras)
Tensión	Monofásica - 230 V
Alimentación eléctrica	230 V/ 1 N/ 50 Hz
Temperatura	280°C
Cantidad de zonas de cocción	NR 1 zona de cocción

Potencia total	2500 W
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	1 bandeja recoge grasas, protector de salpicaduras, 1 raspador, pies ajustables, 1 regulador de energía de doble clic, 1 lámpara piloto, 1 cable de alimentación de 2 metros
Tipo de placa de cocción Fry top	Piastra in vetroceramica
Tipo de placa en vitrocerámica	Fry top
Normative	CE

Descripción

Fry top profesional de vitrocerámica con 1 zona de cocción, dimensiones L 660 mm x P 510 mm x A 120 mm.

El fry-top con 2 zonas de cocción de vitrocerámica es resistente a los golpes y a los cambios térmicos, por lo que es adecuado para cocinar carne, pescado, huevos, verduras, crepes, piadinas y también para descongelar.

Está equipado con un **orificio de drenaje de grasa en la parte superior y una bandeja recogedora extraíble** y apta para el lavavajillas.

También cuenta con **pies ajustables en altura, un protector contra salpicaduras, un raspador y una luz piloto en el panel frontal.**

Mediante el **control manual de doble clic, es posible encender 1 resistencia de la zona** y ajustar su temperatura para obtener el tipo de cocción deseado y, al mismo tiempo, ahorrar en el consumo de electricidad. El mando de los Fry Tops es un "temporizador", desde la posición 1 hasta la posición 6 el mando regula la intermitencia de encendido y apagado de la bobina (en la posición 6 la resistencia estará siempre encendida).

Gracias al práctico **raspador** podrá eliminar fácilmente los restos de comida incrustados accidentalmente en la placa de cocción.

- Rapidez de cocción: Las resistencias especiales, además de calor de contacto, irradian, permitiendo que los alimentos se cocinen más rápidamente.

- Sabores intactos: los alimentos pueden cocinarse en secuencia aunque sean de diferentes tipos, sin riesgo de mezclar los sabores naturales, ya que la vitrocerámica no absorbe los líquidos liberados durante la cocción anterior.

El fry top está equipado con un **cable de alimentación de 2 m.**

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- BANDEJA DE RECOGIDA DE GRASA;

- PETO PROTECTOR CONTRA SALPICADURAS;

- RASPADOR;

- PIES AJUSTABLES;

- 1 REGULADOR DE ENERGÍA DE DOBLE CLICK;

- 1 INDICADOR LUMINOSO DE ALIMENTACIÓN;

- 1 CABLE DE ALIMENTACIÓN DE 2 METROS.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL