

Fry Top profesional de vitrocerámica 2 zonas de cocción L 660 mm x P 670 mm x A 120 mm

MODELO: FTV0017

Dim. externas

L 660 x P 670 x A 120 (+ 20 con pies/ + 100 con protección contra salpicaduras) mm

844,00 € + IVA

En stock

Medidas de las zonas de trabajo	L 510 mm x P 650 mm
Dim. externas	L 660 mm x P 670 mm x A 120 mm (+ 20 mm con pies/ + 100 mm con protección contra salpicaduras)
Tensión	Trifásica - 400 V
Alimentación eléctrica	400 V/ 3 / 50 Hz
Temperatura	280°C
Cantidad de zonas de cocción	NR 2 zonas de cocción

Potencia total	5000 W
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	1 bandeja de grasa, protector de salpicaduras, 1 raspador, pies ajustables, 2 reguladores de energía de doble clic, 2 luces 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 2 zonas de cocción - L 660 x P 670 x A 120 mm.

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

Está equipado con un **orificio de drenaje de grasa** en la parte superior y una **bandeja de recogida** 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 o 2 resistencias 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 parte superior.

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

- Cocción rápida: Las resistencias especiales irradian calor además del calor de contacto, lo que permite que los alimentos se cocinen más rápidamente.

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

Referencia de enchufe industrial:

Conector de alimentación industrial macho, 3P+N+E, 16,0A, montaje de cable.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- BANDEJA DE RECOGIDA DE GRASA;

- PETO;

- RASPADOR;

- PIES AJUSTABLES;

- 2 REGULADORES DE ENERGÍA DE DOBLE CLICK;

- 2 LUCES INDICADORAS DE POTENCIA;

- 1 CABLE DE ALIMENTACIÓN DE 2 METROS.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL