

Fry Top de gas de sobremesa placa lisa L 600 mm x P 570 mm x A 320 mm

MODELO: FRY60L

Dim. externas

L 600 x P 570 x A 320 mm

587,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 600 mm x P 570 mm x A 320 mm
Dim. placa de cocción	L 595 mm x P 395 mm
Potencia	5.4 KW
Peso neto	34 kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Cantidad de zonas de cocción	NR 2 zonas de cocción
Disponibilidad	En Stock

Estructura externa	De acero ino x idable
Tipo de placa de cocción Fry top	Placa lisa
Fuente de alimentación Fry Top	Gas
Carrocería	Acero ino x idable
Normative	CE
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)

Descripción

Fry top de gas con placa lisa con una potencia de 3000 W dimensiones L 600 mm x P 570 mm x A 320 mm.

El **fry top** es un aparato **de sobremesa** para uso profesional en bares, restaurantes y hoteles.

Es un aparato de **cocción en seco o con aceite** que resulta más práctico que la parrilla tradicional porque, a diferencia de ésta, hace mucho menos humo. Sin embargo, se recomienda mantener una ventilación adecuada en la sala donde se instala y funciona.

La cocción de los alimentos se realiza mediante la **placa lisa** colocada sobre los quemadores, lo que garantiza 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 el frente hay **2 controles de potenci**a que le permiten ajustar la temperatura de 0° C a 300° C.

El fry top fue concebido con **gas GLP**, también es posible utilizar el fry top con gas metano sustituyendo las boquillas que se suministran.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- Cajon de recogida de aceite 125x125mm ;

- Boquillas:

- Pies no ajustables de 40 mm.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL