

Pedido del cliente

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

Precio: 566,00 € + IVA



Referencia: FRY60L

Categoría: Fry-top de sobremesa

Pedido del cliente

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 potencia** 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

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 600 mm x P 570 mm x A 320 mm
Potencia	5.4 KW
Peso neto	34 kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Estructura externa	De acero inoxidable
Medidas de la placa de cocción	L 595 mm x P 395 mm
Tipo de placa de cocción Fry top	Placa lisa

Pedido del cliente

Fuente de alimentación Fry Top	Gas
Cantidad de zonas de cocción	NR 2 zonas de cocción
Carrocería	Acero inoxidable
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)

Generado el 27/04/2026