

Fry Top de gas de sobremesa placa 3/4 lisa y 1/4 acanalada L 1000 mm x P 540 mm x A 325 mm

MODELO: FRY100LR

Dim. externas
L 1000 x P 540 x A 325 mm

800,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 1000 mm x P 540 mm x A 325 mm
Dim. placa de cocción	L 995 mm x P 400 mm
Peso neto	71.5 kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Potencia total del gas	8,1 Kw
Cantidad de zonas de cocción	2
Disponibilidad	En Stock

Estructura externa	De acero ino x idable
Tipo de placa de cocción Fry top	3/4 lisa + 1/4 acanalada
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 de sobremesa placa 3/4 lisa y 1/4 acanalada L 1000 mm x P 540 mm x A 325 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.

Los alimentos se cocinan mediante la **placa de cocción** dispuesta sobre los quemadores, que son capaces de garantizar una alta temperatura.

La **placa de cocción es doble** y la regulación y el encendido de las secciones de la placa son independientes y según la necesidad se puede elegir la zona de la placa de cocción que es **lisa o acanalada. Espesor de la placa de cocción 16 mm.**

La placa de cocción debe limpiarse regularmente para garantizar un mejor funcionamiento 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 se puede extraer e higienizar fácilmente.

En la parte frontal hay **3 pomos de encendido** que permiten ajustar la temperatura **de 0°C a 300°C** y fijar **3 temperaturas diferentes** durante la misma cocción.

El fry top fue concebido con **gas GLP.**

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- Bandeja de recogida de aceite 125x125 mm:

- Pies de 40 mm no ajustables.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL