

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

MODELO: FRY60LR

Dim. externas
L 600 x P 570 x A 320 mm

598,00 € + 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
Peso neto	34 kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Potencia total del gas	5,4 Kw
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 1/2 lisa + placa 1/2 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 con placa lisa y acanalada, 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.

Los alimentos se cocinan mediante **dos placas independientes, una lisa y otra acanalada**, situadas sobre los quemadores, que aseguran 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