

Pedido del cliente

**Fry Top a gas sobre armario cerrado placa simple lisa 6 Kw
L 400 mm x P 720 mm x H 1040 mm**

Precio: 704,00 € + IVA



Referencia: SPL470G

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Fry tops a gas - Prof. 700 mm

Descripción

Fry top a gas en armario cerrado con una sola placa lisa.

El **fry top a gas** es un elemento fiable que ahorra espacio y está diseñado para cubrir las necesidades de la restauración moderna.

El aparato está pensado para cocinar alimentos como filetes, hamburguesas, pescado y verduras que se colocan directamente sobre la plancha.

El fry top tiene una robusta **estructura exterior de acero inoxidable AISI 304** y una **única placa lisa con 1 zona de cocción**.

El aparato está equipado con **termopar de seguridad, quemador piloto y encendedor piezoeléctrico**. El uso del fry top es sencillo e intuitivo, dispone de inyectores para metano de serie y se suministra un kit GLP. El quemador puede funcionar no sólo con llama máxima, sino también con llama mínima.

El fry top se encuentra sobre un cómodo **armario cerrado** y también está equipado con protecciones **contra salpicaduras en tres lados** para trabajar con seguridad. **La temperatura máxima que puede alcanzar es de aproximadamente 270°C/280°C**.

Se recomienda colocar siempre el fry top bajo una campana extractora que aspire los humos de la cocción.

La limpieza del aparato es sencilla y debe realizarse cuando las placas se hayan enfriado. Es necesario retirar los restos de comida de la plancha con una paleta o paño humedecido para evitar la formación de humo durante la cocción. El fry top también está equipado con un **cajón para recoger la grasa**, que debe limpiarse con frecuencia y a fondo, y **canales para recoger** los restos de comida.

La plancha se vende con inyectores de **gas natural instalados**, se suministran inyectores de GLP. Pueden cambiarse con la ayuda de un técnico especializado.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 400 mm x P 720 mm x H 1040 mm
Equipamiento de serie	Pies regulables; inyectores (GPL)
Peso	50 Kg
Tipo de placa de cocción Fry top	Placa lisa
Fuente de alimentación Fry Top	Gas
Tipo de placa	placa simple
Potencia total del gas	6 Kw

Pedido del cliente

Cantidad de zonas de cocción	NR 1 zona de cocción
Profundidad del fry top	700 mm
Tipo de fry top	fry top sobremueble
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)

Generado el 22/05/2026