



## Fry top de gas sobre armario cerrado placa acanalada simple 6 Kw L 400 mm x P 720 mm x H 1080 mm

**MODELO: SPR470G**

**Dimensiones externas**

L 400 x P 720 x H 1080 mm

**836,00 € + IVA**



 **En stock**

<b>Dimensiones externas</b>	L 400 mm x P 720 mm x H 1080 mm
<b>Profundidad del fry top</b>	700 mm
<b>Peso</b>	50 Kg
<b>Potencia total del gas</b>	6 Kw
<b>Potencia de las placas</b>	1 placa x 5,4 Kw
<b>Cantidad de zonas de cocción</b>	NR 1 zona de cocción
<b>Disponibilidad</b>	En Stock

<b>Equipamiento de serie</b>	Pies regulables; inyectores (GPL)
<b>Tipo de placa de cocción Fry top</b>	Placa acanalada
<b>Fuente de alimentación Fry Top</b>	Gas
<b>Tipo de placa</b>	placa simple
<b>Tipo de fry top</b>	fry top sobremueble
<b>Tipo de inyectores</b>	Inyectores para gas Metano de fabrica ( Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)

### Descripción

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

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 acanalada 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**