

Fry top eléctrico de sobremesa, una placa lisa de acero arenado 3000 W, Monofásico

MODELO: FRY1L

Dim. externas
L 335 x P 570 x A 300 mm

336,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 335 mm x P 570 mm x A 300 mm
Dim. placa de cocción	325 mm x 480 mm
Potencia	3 Kw
Peso neto	22 Kg
Temperatura de funcionamiento	50°C/300°C
Alimentación eléctrica	230 V/1 N/50-60 Hz

Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	1 raspador especial para la placa lisa
Tipo de placa de cocción Fry top	Placa lisa
Fuente de alimentación Fry Top	Eléctrica
Normative	CE

Descripción

Fry top eléctrico de sobremesa, una placa lisa de acero arenado y potencia de 3 KW.

El **fry top** es un aparato **de sobremesa** para uso profesional en bares, restaurantes y hoteles.

Es un aparato para **cocinar en seco o con aceite**, más práctico que la parrilla tradicional porque, a diferencia de ésta, produce mucho menos humo. Sin embargo, es aconsejable mantener una ventilación adecuada en la sala donde se instala y funciona.

Los alimentos se cocinan en la **placa de acero liso arenado** situada sobre los quemadores, que garantizan 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. Antes de limpiar el aparato, desconecte la alimentación eléctrica y asegúrese de que la zona de tratamiento se ha enfriado completamente.

Limpie la placa de cocción con detergentes de uso alimentario, aclárela y séquela, retire la bandeja de residuos, lávela y séquela antes de volver a montarla. Limpie la encimera, las zonas circundantes y las superficies externas del aparato con un paño húmedo o una esponja.

Un **cajón frontal** recoge los residuos de la cocción y puede extraerse e higienizarse fácilmente.

En la parte delantera hay un mando de encendido que permite ajustar la temperatura **de 50°C a 300°C.**

El fry top tiene una robusta **estructura de acero inoxidable** y una superficie de cocción **de acero arenado.**

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 RASPADOR ESPECIAL PARA LA PLACA LISA.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL