

Pedido del cliente

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

Precio: 324,00 € + IVA



Referencia: FRY1L

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: fry top de sobremesa eléctricas

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

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 335 mm x P 570 mm x A 300 mm
Potencia	3 Kw
Peso neto	22 Kg
Temperatura de funcionamiento	50°C/300°C
Equipamiento de serie	1 raspador especial para la placa lisa
Alimentación eléctrica	230 V/1 N/50-60 Hz
Medidas de la placa de cocción	325 mm x 480 mm



Llámenos para obtener más información.

Tel. +34 93 73 75 593

WA: +34 638516800

www.gastrodomus.es

Datos: 01/05/2026

Pedido del cliente

Tipo de placa de cocción Fry top

Placa lisa

Fuente de alimentación Fry Top

Eléctrica

Generado el 01/05/2026