



## Fry top de gas de sobremesa, una placa acanalada de acero arenado 4000 W

**MODELO: FRY1RM**

**Dimensiones externas**

L 335 x P 600 x A 300 mm

**530,00 € + IVA**



 **En stock**

<b>Dimensiones externas</b>	L 335 mm x P 600 mm x A 300 mm
<b>Medidas de la placa de cocción</b>	L 325 x P 480 mm
<b>Potencia</b>	4 Kw
<b>Peso neto</b>	24 kg
<b>Alimentación eléctrica</b>	Metano-GLP
<b>Disponibilidad</b>	En Stock

<b>Equipamiento de serie</b>	1 raspador para placa acanalada
<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 inyectores</b>	Inyectores para gas Metano de fabrica ( Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)

### Descripción

Fry top de gas de sobremesa, una placa acanalada de acero arenado de 4000 W.

La máquina tiene una **estructura de acero inoxidable** con una **superficie de cocción de acero acanalado y arenado**; se alimenta de gas metano.

Está equipada con mandos de regulación de la potencia de la llama, cajón de recogida de residuos de cocción y encendido piezoeléctrico.

Antes de limpiar el aparato, desconecte la alimentación eléctrica y asegúrese de que la zona de tratamiento se ha enfriado completamente.

Limpie la superficie 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.

#### EQUIPAMIENTO DE SERIE:

-KIT DE GLP:

- 1 RASPADOR PARA PLACA ACANALADA.

**EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL**