

Pedido del cliente

**Fry Top eléctrico sobre armario cerrado, placa lisa sencilla,
P 700 mm**

Precio: 974,00 € + IVA



Referencia: SPL870E

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Fry top eléctrico - Prof. 700 mm

Descripción

Fry Top eléctrico sobre armario cerrado, placa lisa sencilla, P 700 mm.

El fry top es un equipo de uso profesional para bares, restaurantes y hoteles, ideal para asar verduras, carnes o pescados.

Es un aparato de cocción en seco o con aceite, más práctico que la parrilla tradicional, ya que, a diferencia de esta, produce mucho menos humo. Aún así, se recomienda mantener una ventilación adecuada en el local de instalación y funcionamiento mediante, por ejemplo, una campana extractora.

La cocción de los alimentos se realiza mediante una placa de 2 zonas de cocción lisa. La placa debe limpiarse regularmente para garantizar un mejor rendimiento y funcionamiento. Cada zona de cocción está equipada con resistencias blindadas.

Antes de utilizar el fry top por primera vez, se recomienda limpiar a fondo las placas y encender el aparato dejándolo en funcionamiento vacío durante 15 minutos.

El fry top es de uso sencillo e intuitivo. Basta con girar el interruptor general y luego la perilla de temperatura, que se puede ajustar desde la posición apagada hasta los 300°C. El correcto funcionamiento del aparato se indica mediante dos luces, una amarilla y una verde, que muestran, respectivamente, que el equipo está bajo tensión y que los elementos calefactores están funcionando.

Las placas deben limpiarse cuando se hayan enfriado y los restos de comida deben retirarse con una espátula o con un paño húmedo para evitar la salida de humo durante la cocción.

Para una limpieza diaria del fry top, se recomienda extraer el cajón para la recolección de grasa, vaciarlo y retirar con una espátula los restos de comida. Las partes de acero deben limpiarse con agua, detergente no abrasivo o paños húmedos.

Una limpieza frecuente y detallada de las placas, los canales de recolección de grasa y los cajones de grasa asegura un funcionamiento perfecto del equipo.

Cable de alimentación sin enchufe.

FOTO MERAMENTE ILUSTRATIVA

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 800 mm x P 700 mm x A 915 mm + 130 chimenea

Pedido del cliente

Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	50°C/300°C
Alimentación eléctrica	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Peso	103 Kg
Medidas de la placa de cocción	L 796x P 539 x H 14 mm
Tipo de placa de cocción Fry top	Placa lisa
Fuente de alimentación Fry Top	Eléctrica
Tipo de placa	placa simple
Potencia eléctrica total	7,5 Kw
Cantidad de zonas de cocción	NR 2 zonas de cocción
Profundidad del fry top	700 mm
Tipo de fry top	fry top sobremueble