

## Pedido del cliente

### Fry top eléctrico sobre armario cerrado plancha simple estriada P 700 mm

Precio: 1.076,00 € + IVA

---



---

Referencia: SPR870E

Fabricante: Gastrodomus

## Pedido del cliente

**Categoría:** Fry top eléctrico - Prof. 700 mm

---

### Descripción

#### **Fry top eléctrico sobre armario cerrado plancha estriada simple P 700 mm.**

El **fry top** es un aparato profesional para bares, restaurantes y hoteles, adecuado para asar verduras, carne o pescado.

Se trata de un aparato de **coCCIÓN en seco o con aceite**, más práctico que la parrilla tradicional porque, a diferencia de ésta, produce mucho menos humo. No obstante, se recomienda mantener una ventilación adecuada en la estancia donde se instale y por ejemplo una campana extractora.

Los alimentos se cocinan sobre la **plancha estriada simple**. La plancha debe limpiarse regularmente para garantizar una mejor funcionalidad y rendimiento. Cada **zona de coCCIÓN** está equipada con **3 resistencias blindadas**.

Antes de asar por primera vez, se recomienda limpiar bien las planchas y encender el aparato, dejándolo funcionar en vacío durante 15 minutos.

El uso del fry top es sencillo e intuitivo. Basta con girar el **interruptor general** y a continuación el **mando de temperatura**, que puede ajustarse desde la **posición de apagado hasta 300°C**. El correcto funcionamiento del aparato se constata por dos pilotos, uno amarillo y otro verde, que indican, respectivamente, que la máquina tiene corriente y que las resistencias funcionan.

Las placas deben limpiarse cuando se hayan enfriado y los restos de comida deben retirarse con un recogedor o un paño humedecido para evitar la salida de humos durante la coCCIÓN.

Para limpiar el fry top a diario, se recomienda sacar el **cajón recoge grasa**, vaciarlo y retirar los restos de comida con una pala. Las piezas de acero deben limpiarse con agua, detergente no abrasivo o paños húmedos.

La limpieza frecuente y a fondo de las planchas de las **canaletas recoge grasas** garantiza el perfecto funcionamiento del aparato.

**Cable de alimentación sin enchufe.**

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**

---

### Características

Característica

Valor

---

## Pedido del cliente

<b>Dimensiones externas</b>	L 800 mm x P 700 mm x H 1050 mm
<b>Tensión</b>	Trifásica - 400 V
<b>Alimentación eléctrica</b>	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
<b>Peso</b>	101 Kg
<b>Medidas de la placa de cocción</b>	796 x P 539 x H 14 mm
<b>Tipo de placa de cocción Fry top</b>	Placa acanalada
<b>Fuente de alimentación Fry Top</b>	Eléctrica
<b>Tipo de placa</b>	placa simple
<b>Potencia eléctrica total</b>	7,5 Kw
<b>Cantidad de zonas de cocción</b>	NR 2 zonas de cocción
<b>Profundidad del fry top</b>	700 mm
<b>Tipo de fry top</b>	fry top sobremueble
<b>Cable</b>	Cable eléctrico sin enchufe; necesaria su instalación por parte de un electricista calificado