

Pedido del cliente

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

Precio: 1.116,00 € + 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

Dimensiones externas	L 800 mm x P 700 mm x H 1050 mm
Tensión	Trifásica - 400 V
Alimentación eléctrica	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Peso	101 Kg
Medidas de la placa de cocción	796 x P 539 x H 14 mm
Tipo de placa de cocción Fry top	Placa acanalada
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
Cable	Cable eléctrico sin enchufe; necesaria su instalación por parte de un electricista calificado
Disponibilidad	En Stock