

## Pedido del cliente

**Fry top eléctrico sobre armario cerrado, profundidad 700 mm , plancha 1/2 lisa 1/2 estriada**

**Precio: 1.092,00 € + IVA**

---



---

**Referencia:** SPLR870E

**Fabricante:** Gastrodomus

## Pedido del cliente

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

### Descripción

**Fry top eléctrico sobre armario cerrado, profundidad 700, plancha 1/2 lisa 1/2 estriada.**

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 con 2 zonas de coCCIÓN 1/2 lisa 1/2 estriada**. La plancha debe limpiarse regularmente para garantizar una mejor funcionalidad y rendimiento. Cada **zona de coCCIÓN** está equipada con **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
<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 Hz
<b>Peso</b>	102 Kg

## Pedido del cliente

<b>Medidas de la placa de cocción</b>	L796 x P539 x H 14 mm
<b>Tipo de placa de cocción Fry top</b>	Placa 1/2 lisa + placa 1/2 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>Disponibilidad</b>	En Stock

Generado el 27/05/2026