



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

MODELO: SPLR870E

Dimensiones externas

L 800 x P 700 x H 1050 mm

1.092,00 € + IVA



 **En stock**

Dimensiones externas	L 800 mm x P 700 mm x H 1050 mm
Medidas de la placa de cocción	L796 x P539 x H 14 mm
Profundidad del fry top	700 mm
Tensión	Trifásica - 400 V
Alimentación eléctrica	400 V/ 3 N/ 50 Hz
Peso	102 Kg
Potencia eléctrica total	7,5 Kw

Cantidad de zonas de cocción	NR 2 zonas de cocción
Disponibilidad	En Stock
Tipo de placa de cocción Fry top	Placa 1/2 lisa + placa 1/2 acanalada
Fuente de alimentación Fry Top	Eléctrica
Tipo de placa	placa simple
Tipo de fry top	fry top sobremueble

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