

Fry top de gas de sobremesa, una placa lisa cromada 5200 W L 300 mm x P 600 mm x A 280 mm

MODELO: FRY-CR60/30

Dim. externas
L 300 x P 600 x A 280 mm

897,00 € + IVA

Producción 15/20 días

Dim. externas	L 300 mm x P 600 mm x A 280 mm
Profundidad del fry top	600 mm
Temperatura de funcionamiento	Min 95°C / Ma x 300°C
Peso	29 Kg
Consumo de metano m3/h	0,550 m3/h
Consumo de GLP kg/h	0,404 Kg/h
Potencia total del gas	5,2 Kw
Potencia de las placas	1 placa x 5,2 Kw

Cantidad de zonas de cocción	NR 1 zona de cocción
Tipo de placa de cocción Fry top	Placa lisa
Fuente de alimentación Fry Top	Gas
Tipo de placa	placa simple
Tipo de fry top	fry top de sobremesa
Normative	CE
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)

Descripción

Fry top de gas de sobremesa, de 600 mm de profundidad, con una sola placa cromada lisa y 5200 W de potencia.

El **fry top de gas de sobremesa** es un elemento fiable de dimensiones reducidas, diseñado para satisfacer las necesidades de la hostelería moderna.

El equipo está destinado a la cocción de alimentos como filetes, hamburguesas, pescado y verduras que se colocan directamente en la placa.

El fry top tiene una robusta **estructura exterior de acero inoxidable AISI 304 y una única placa lisa cromada con 1 zona de cocción.**

El aparato está equipado con un **termopar de seguridad, un quemador piloto y un encendedor piezoeléctrico.** El uso del fry top es sencillo e intuitivo.

Desde la posición de piloto, gire de nuevo el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de llama máxima. El quemador puede funcionar tanto con llama mínima como con llama máxima. Además, el fry top cromado está equipado con un **grifo termostático** que limita la **temperatura**, por lo que este aparato es muy adecuado para cocinar alimentos delicados.

Es aconsejable colocar siempre el fry top bajo una campana extractora que aspire los humos de la cocción.

La limpieza del aparato es sencilla y debe realizarse cuando las placas se hayan enfriado. Es necesario retirar los restos de comida de la placa con un paño húmedo, evitando objetos abrasivos que puedan eliminar el cromado. El fry top también está equipado con un **cajón para recoger la grasa**, que debe limpiarse con frecuencia y a fondo, y con **conductos para recoger los restos de comida.**

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL