

Fry top de gas de sobremesa, placa lisa cromada 10400 W L 600 mm x P 600 mm x A 280 mm

MODELO: FRY-CR60/60

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

1.211,00 € + IVA

Producción 15/20 días

Dim. externas	L 600 mm x P 600 mm x A 280 mm
Dim. placa de cocción	596 mm x 470 mm
Profundidad del fry top	600 mm
Spessore piastra cottura	10 mm
Temperatura de funcionamiento	Min 95°C / Ma x 300°C
Peso	55 Kg
Consumo de metano m3/h	1,100 m3/h
Consumo de GLP kg/h	0,808 Kg/h
Potencia total del gas	10,4 Kw

Potencia de las placas	2 placas x 5,2 Kw
Cantidad de zonas de cocción	NR 2 zonas 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 placa lisa cromada y 10400 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 externa de acero inoxidable AISI 304 y una placa lisa cromada con 2 zonas 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.

El quemador puede funcionar no sólo con una llama máxima, sino también con una llama mínima. El fry top cromado también está equipado con un **grifo termostático** que limita la **temperatura**, lo que hace que este aparato sea ideal 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