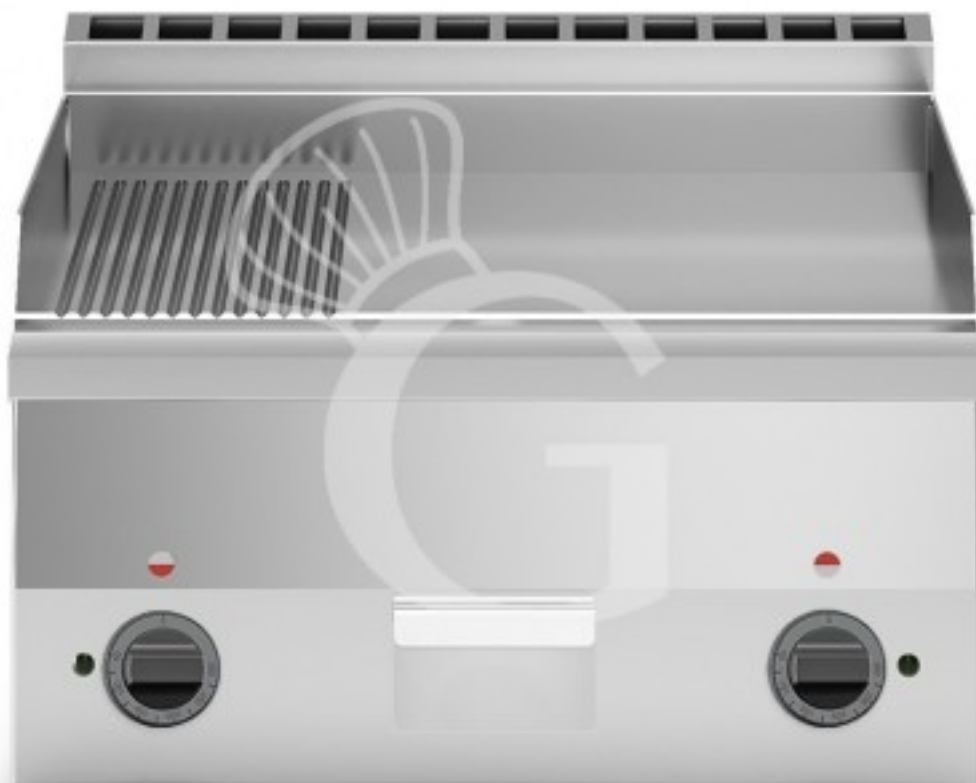


Pedido del cliente

Fry top eléctrico de sobremesa placa 2/3 lisa 1/3 ranurada cromada 6000 W trifásico P 600 mm

Precio: 1.154,00 € + IVA



Referencia: FRIE-CR60/60

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Fry Top eléctrico - Prof. 600 mm

Descripción

Fry top eléctrico de sobremesa placa 2/3 lisa 1/3 ranurada cromada 6000 W trifásico P 600 mm

El nuevo diseño se caracteriza por un panel de mandos y chimenea cuadrados con radios reducidos para una estética lineal y limpia. La estructura de la chimenea realizada en una sola pieza garantiza mayor solidez incluso durante el transporte, y la presencia de orificios de evacuación de gases de combustión ampliados permite un mejor flujo de los humos de salida.

El fry top es un equipo de sobremesa de uso profesional para bares, restaurantes y hoteles, adecuado para cocinar verduras, carnes o pescado.

Es un equipo de cocción en seco o con aceite, más práctico que la parrilla tradicional ya que, a diferencia de esta última, genera mucho menos humo. No obstante, se recomienda mantener una ventilación adecuada en el lugar de instalación y funcionamiento mediante, por ejemplo, una campana extractora. Los equipos pueden colocarse, según el modelo, como unidades de sobremesa o junto con bases o soportes específicos.

La cocción de los alimentos se realiza mediante **la placa 2/3 lisa 1/3 ranurada cromada.** La placa debe limpiarse regularmente para garantizar un mejor funcionamiento y rendimiento.

Antes de utilizarlo por primera vez, se recomienda limpiar a fondo las placas y encender el equipo dejándolo funcionar en vacío durante 15 minutos.

El fry top es de uso sencillo e intuitivo. Basta con girar el interruptor general y luego el mando de temperatura, que puede regularse desde la posición de apagado hasta 300°C. El correcto funcionamiento del equipo está indicado por dos luces piloto, una amarilla y una verde, que señalan respectivamente que el equipo está bajo tensión y que los elementos calefactores están en funcionamiento. El fry top cromado está equipado con válvula termostática que limita la temperatura a un máximo de 350°C, por lo que se recomienda para la cocción de alimentos delicados.

Las placas deben limpiarse una vez se hayan enfriado y los restos de comida deben eliminarse con una espátula o un paño húmedo para evitar la emisión de humos durante la cocción.

Para la limpieza diaria del fry top se recomienda extraer el cajón recoge grasas, vaciarlo y retirar los restos de comida con una espátula. Las partes de acero deben limpiarse con agua, detergente no abrasivo o paños húmedos.

Una limpieza frecuente y cuidadosa de las placas, **canales de recogida de grasa** y cajones recoge grasas garantiza el perfecto funcionamiento del equipo.

Pedido del cliente

Cable de alimentación no incluido.

FOTO MERAMENTE INDICATIVA

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 300 mm x P 600 mm x A 280 mm
Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	Min 95°C / Max 300°C
Alimentación eléctrica	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Peso	41,5 Kg
Medidas de la placa de cocción	L 596 mm x P 470 mm
Tipo de placa de cocción Fry top	plastra 2/3 liscia + 1/3 rigata
Fuente de alimentación Fry Top	Eléctrica
Tipo de placa	placa simple
Potencia eléctrica total	6 KW
Potencia de las placas	1 piastra x 6 Kw
Cantidad de zonas de cocción	NR 1 zona de cocción
Profundidad del fry top	600 mm
Tipo de fry top	fry top de sobremesa
Spessore piastra cottura	10 mm