

Pedido del cliente

Fry Top eléctrico de sobremesa, una placa lisa cromada 4500 W Trifásico P 650 mm

Precio: 949,00 € + IVA



Referencia: FRI-CR65/40

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Fry top eléctrico - Prof. 650 mm

Descripción

Fry top eléctrico, profundidad 650 mm, placa lisa cromada, trifásica, potencia 4500 W.

El **fry top** es un aparato **de sobremesa** para uso profesional en bares, restaurantes y hoteles, adecuado para asar verduras, carne o pescado.

Es un aparato **para cocinar en seco o con aceite**, más práctico que una parrilla tradicional porque, a diferencia de ésta, produce mucho menos humo. Sin embargo, es aconsejable mantener una ventilación adecuada en la habitación donde se instala el aparato y que funcione mediante, por ejemplo, una campana extractora. Los aparatos también pueden colocarse, según el modelo, como aparatos montados encima o juntos en bases o soportes especiales.

Los alimentos se cocinan en una **única placa cromada lisa**. La placa debe limpiarse regularmente para garantizar una mejor funcionalidad y rendimiento.

Antes de asar por primera vez, le recomendamos que limpie bien las placas y encienda el aparato en vacío durante 15 minutos.

El uso del fry top es sencillo e intuitivo. Basta con girar el **interruptor principal** y luego el **mando de la temperatura**, que puede ajustarse **desde la posición de apagado hasta los 300°C**. El correcto funcionamiento del aparato está atestiguado por dos luces, una amarilla y otra verde, que indican, respectivamente, que la máquina está alimentada y que las resistencias funcionan. El fry top cromado está equipado con una **válvula termostática** que limita la temperatura a un máximo de 350°C, por lo que se recomienda cocinar en este aparato alimentos delicados.

Las placas deben limpiarse cuando se hayan enfriado y los restos de comida deben retirarse con una pala o un paño húmedo para evitar la salida de humos durante la cocción.

Para limpiar el fry top a diario, se recomienda sacar la **bandeja recoge grasas**, vaciarla 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 placas, los **conductos de recogida de grasa** y las bandejas de recogida de grasa garantiza el perfecto funcionamiento del aparato.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 400 mm x P 650 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	48 Kg
Medidas de la placa de cocción	395 mm x 520 mm

Pedido del cliente

Tipo de placa de cocción Fry top	Placa lisa
Fuente de alimentación Fry Top	Eléctrica
Tipo de placa	placa simple
Potencia eléctrica total	4,5 Kw
Cantidad de zonas de cocción	NR 1 zona de cocción
Profundidad del fry top	650 mm
Tipo de fry top	fry top de sobremesa
Spessore piastra cottura	10 mm

Generado el 16/04/2026