

Fry top de gas sobre mueble abierto, 700 mm de profundidad, con placa 2/3 lisa 1/3 acanalada cromada y 11400 W de potencia

MODELO: FRYG-CR70/70

Dim. externas
L 700 x P 700 x A 850 mm

1.824,00 € + IVA

Producción 15/20 días

Dim. externas	L 700 mm x P 700 mm x A 850 mm
Profundidad del fry top	700 mm
Temperatura de funcionamiento	Min 95°C / Ma x 300°C
Peso	93 Kg
Consumo de metano m3/h	1,206 m3/h
Consumo de GLP kg/h	0,886 Kg/h
Potencia total del gas	11,4 KW
Potencia de las placas	2 placas x 5,7 KW

Cantidad de zonas de cocción	NR 2 zonas de cocción
Tipo de placa de cocción Fry top	Piastra 2/3 liscia + piastra 1/3 rigata
Fuente de alimentación Fry Top	Gas
Tipo de placa	placa simple
Tipo de fry top	fry top sobremueble
Normative	CE
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)

Descripción

Fry top de gas sobre mueble abierto, de 700 mm de profundidad, con placa 2/3 lisa 1/3 acanalada cromada 1/2 y potencia de 11400 W.

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

El equipo está destinado a cocinar 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 2/3 lisa y 1/3 acanalada con 2 zonas de cocción independientes.**

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. Para encenderlo, de hecho, es necesario empujar el pomo y girarlo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de encendido del piloto. A continuación, pulse simultáneamente el mando y el botón piezoeléctrico y el quemador piloto se encenderá. 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 con una llama mínima además de la llama máxima. El fry top también está equipado con **un grifo termostático** para limitar la temperatura.

El fry top está colocado encima de **un cómodo armario abierto** y también está equipado **con peto contra salpicaduras** en tres lados para trabajar con seguridad. **La temperatura oscila entre 100°C y 280°C.**

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

La limpieza del aparato es fácil y debe hacerse cuando las placas se hayan enfriado. Es necesario retirar los restos de comida de la placa con una espátula o paño húmedo para evitar la formación de humo durante la cocción. 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