

Pedido del cliente

Fry top eléctrico sobre mueble abierto, placa lisa cromada 4500 W Trifásico P 700 mm

Precio: 1.338,00 € + IVA



Referencia: FRI-CR70/40

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Fry top eléctrico - Prof. 700 mm

Descripción

Fry top eléctrico sobre armario abierto, profundidad 700 mm, placa lisa cromada, trifásica, potencia 4500 W.

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

Es un aparato para **cocinar en seco o en aceite**, más práctico que la parrilla tradicional porque, a diferencia de ésta, produce mucho menos humo. Sin embargo, es aconsejable mantener una ventilación adecuada en la sala donde se instala y funciona, por ejemplo, mediante una campana extractora.

Los alimentos se cocinan mediante una única **placa de cocción lisa y cromada**. La placa debe limpiarse regularmente para garantizar una mejor funcionalidad y rendimiento. Cada **zona de cocción** está equipada con **3 resistencias blindadas**.

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 está equipado con una **válvula termostática** para limitar la temperatura. 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 grasa** y las bandejas recoge grasas garantiza el perfecto funcionamiento del aparato.

El fry top está colocado sobre un mueble abierto y neutro que se puede complementar.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 400 mm x P 700 mm x A 850 mm + 148 chimenea
Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	Min 95°C / Max 300°C
Alimentación eléctrica	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Peso	63 Kg

Pedido del cliente

Medidas de la placa de cocción	395 mm x 550 mm
Tipo de placa de cocción Fry top	Placa lisa
Potencia eléctrica total	4,5 Kw
Profundidad del fry top	700 mm
Spessore piastra cottura	10 mm