

Pedido del cliente

Fry top eléctrico sobre mueble abierto, placa lisa cromada 9000 W Trifásico P 700 mm

Precio: 1.744,00 € + IVA



Referencia: FRI-CR70/70

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Fry top eléctrico - Prof. 700 mm

Descripción

Fry top eléctrico sobre armario abierto, profundidad 700 mm, placa cromada lisa trifásica, potencia 9000 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 con la **placa de cocción cromada y lisa**. 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, dejándolo funcionar en vacío durante 15 minutos.

El uso del fry top es sencillo e intuitivo. Sólo hay que girar el **interruptor principal** y, a continuación, el **mando de la temperatura**, que puede ajustarse **desde la posición de apagado hasta los 300°C**. El correcto funcionamiento del aparato está indicado por dos luces, una amarilla y otra verde, que indican que la máquina está alimentada y que las resistencias funcionan. El fry top tiene 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 que salga humo durante la cocción.

Para limpiar el fry top a diario, se recomienda sacar el **cajón de la grasa**, vaciarlo 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 700 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	97 Kg

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	9 Kw
Cantidad de zonas de cocción	NR 2 zonas de cocción
Profundidad del fry top	700 mm
Tipo de fry top	fry top sobremueble
Spessore piastra cottura	10 mm