

Pedido del cliente

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

Precio: 1.682,00 € + 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 |