

Pedido del cliente

Fry Top eléctrico de sobremesa, una placa lisa cromada 4500 W Trifásico P 700 mm

Precio: 1.084,00 € + IVA



Referencia: FRI-CR-T70/40

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Fry top eléctrico - Prof. 700 mm

Descripción

Fry top eléctrico de sobremesa, profundidad 700 mm, placa lisa cromada potencia trifásica 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 sala donde se instala y se utiliza el aparato, por ejemplo, mediante 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. 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 regular la temperatura hasta 350°C.

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 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 700 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	43 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	4,5 Kw
Cantidad de zonas de cocción	NR 1 zona de cocción
Profundidad del fry top	700 mm
Tipo de fry top	fry top de sobremesa
Spessore piastra cottura	10 mm