

Pedido del cliente

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

Precio: 1.045,00 € + 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 |