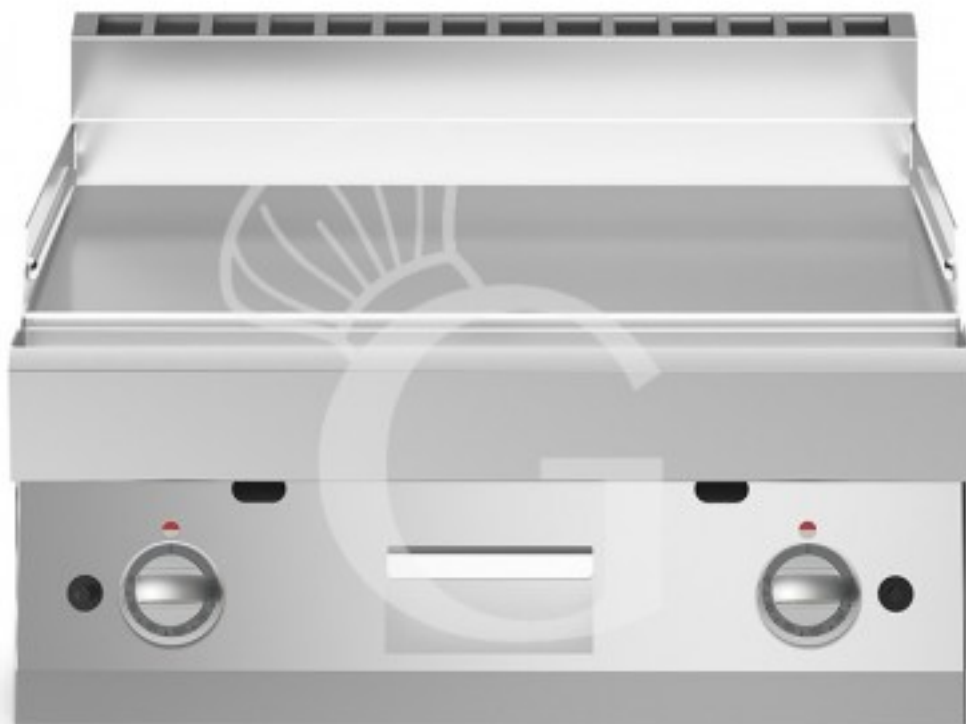


## Pedido del cliente

**Fry top eléctrico de sobremesa, placa lisa cromada 9000 W  
Trifásico P 700 mm**

**Precio: 1.527,00 € + IVA**

---



---

**Referencia:** FRI-CR-T70/70

**Fabricante:** Gastrodomus

## Pedido del cliente

Categoría: Fry top eléctrico - Prof. 700 mm

### Descripción

**Fry top eléctrico de sobremesa, profundidad 700 mm, placa cromada lisa, potencia trifásica 9000 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 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 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 con la **placa de cocción lisa 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, dejándolo funcionar 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 cromado tiene una **válvula termostática** que limita 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 recogida de grasa** y las bandejas de recogida de grasa garantiza el perfecto funcionamiento del aparato.

### EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 700 mm x P 700 mm x A 280 mm
<b>Tensión</b>	Trifásica - 400 V
<b>Temperatura de funcionamiento</b>	Min 95°C / Max 300°C
<b>Alimentación eléctrica</b>	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
<b>Peso</b>	79 Kg
<b>Medidas de la placa de cocción</b>	L 695 mm x P 520 mm

## Pedido del cliente

<b>Tipo de placa de cocción Fry top</b>	Placa lisa
<b>Fuente de alimentación Fry Top</b>	Eléctrica
<b>Tipo de placa</b>	placa simple
<b>Potencia eléctrica total</b>	9 Kw
<b>Cantidad de zonas de cocción</b>	NR 2 zonas de cocción
<b>Profundidad del fry top</b>	700 mm
<b>Tipo de fry top</b>	fry top de sobremesa
<b>Spessore piastra cottura</b>	10 mm