

Pedido del cliente

Fry top eléctrico sobre mueble abierto, placa lisa cromada 7500 W trifásico P 900 mm

Precio: 1.553,00 € + IVA



Referencia: FRI-CR90/40

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Fry top eléctrico - Prof. 900 mm

Descripción

Fry top eléctrico sobre armario abierto, profundidad 900 mm, placa lisa cromada, trifásica, potencia 7500 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 mediante una única **placa de cocción lisa y 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 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 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 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 la salida de humos 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 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 400 mm x P 900 mm x A 870 mm
Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	Min 95°C / Max 300°C
Alimentación eléctrica	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz

Pedido del cliente

Peso	95 Kg
Medidas de la placa de cocción	395 mm x 700 mm
Tipo de placa de cocción Fry top	Placa lisa
Fuente de alimentación Fry Top	Eléctrica
Tipo de placa	placa simple
Potencia eléctrica total	7,5 Kw
Cantidad de zonas de cocción	NR 1 zona de cocción
Profundidad del fry top	900 mm
Tipo de fry top	fry top sobremueble

Generado el 16/04/2026