Fry top eléctrico de sobremesa, placa acanalada cromada 3000 W



MODELO: FRY1RC

Dim. externas
L 335 x P 570 x A 300 mm

496,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 335 mm x P 570 mm x A 300 mm
Dim. placa de cocción	325 mm x 480 mm
Potencia	3 Kw
Peso neto	22 Kg
Temperatura de funcionamiento	50°C/300°C
Alimentación eléctrica	230 V/1 N/50-60 Hz

Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	1 raspador para la placa acanalada
Tipo de placa de cocción Fry top	Placa acanalada cromada
Fuente de alimentación Fry Top	Eléctrica
Normative	CE

Descripción

Fry top eléctrico de sobremesa con placa cromada acanalada y 3 Kw de potencia.

El **fry top** es un aparato **de sobremesa** para uso profesional en bares, restaurantes y hoteles.

Es un aparato para **cocinar en seco o con 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.

Los alimentos se cocinan en la **placa acanalada** situada sobre los quemadores, que garantizan una alta temperatura. La placa debe limpiarse regularmente para garantizar una mejor funcionalidad y rendimiento.

La **facilidad de uso** y mantenimiento en comparación con otras máquinas como las cocinas de gas o los hornos hace que este aparato sea versátil y práctico en la cocina. Antes de limpiar el aparato, desconecte la alimentación eléctrica y asegúrese de que la zona de tratamiento se ha enfriado completamente.

Limpie la placa de cocción con detergentes de uso alimentario, aclárela y séquela, retire la bandeja de residuos, lávela y séquela antes de volver a montarla. Limpie la encimera, las zonas circundantes y las superficies externas del aparato con un paño húmedo o una esponja.

Un **cajón frontal** recoge los residuos de la cocción y puede extraerse e higienizarse fácilmente.

En la parte delantera hay un mando de encendido que permite ajustar la temperatura de **50°C a 300°C.**

El fry top tiene una robusta **estructura de acero inoxidable** y una superficie de cocción **de acero cromado.**

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

-1 RASPADOR PARA LA PLACA ACANALADA.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL