

Fry top eléctrico de sobremesa, doble placa lisa y acanalada cromada 6000 W Trifásico

MODELO: FRY2LRC

Dim. externas
L 665 x P 570 x A 300 mm

768,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 665 mm x P 570 mm x A 300 mm
Dim. placa de cocción	650 mm x 480 mm
Potencia	6 Kw
Peso neto	40 Kg
Temperatura de funcionamiento	50°C/300°C
Alimentación eléctrica	400 V/3N/50-60 Hz

Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	2 Raspadores
Tipo de placa de cocción Fry top	Placa 1/2 lisa + placa 1/2 acanalada
Fuente de alimentación Fry Top	Eléctrica
Normative	CE

Descripción

Fry top eléctrico de sobremesa con doble placa cromada lisa y acanalada y potencia de 6 Kw.

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 una **placa lisa y acanalada** situada encima de 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 superficie de trabajo, 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 frontal del aparato hay un mando de encendido que permite ajustar la temperatura de **50°C a 300°C.** Los modelos dobles permiten el ajuste y el encendido independiente de la mitad de la superficie de cocción.

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

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 2 RASPADORES.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL