

## Fry top de gas de sobremesa, doble placa lisa cromada 8000 W



**MODELO: FRY2LMC**

**Dimensiones externas**

L 665 x P 600 x A 300 mm

**992,00 € + IVA**



 **En stock**

<b>Dimensiones externas</b>	L 665 mm x P 600 mm x A 300 mm
<b>Medidas de la placa de cocción</b>	L 650 mm x P 480 mm
<b>Potencia</b>	8 Kw
<b>Peso neto</b>	42 kg
<b>Alimentación eléctrica</b>	Metano-GLP
<b>Disponibilidad</b>	En Stock

<b>Equipamiento de serie</b>	2 raspadores por placa
<b>Tipo de placa de cocción Fry top</b>	Placa lisa
<b>Fuente de alimentación Fry Top</b>	Gas
<b>Tipo de placa</b>	placa doble
<b>Tipo de inyectores</b>	Inyectores para gas Metano de fabrica ( Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)

### Descripción

**Fry top de gas de sobremesa, doble placa lisa cromada 8000 W.**

La máquina tiene una **estructura de acero inoxidable** con una **placa de cocción de acero cromado liso**; se alimenta de gas metano.

Está equipada con mandos de regulación de la potencia de la llama, cajón de recogida de residuos de cocción y encendido piezoeléctrico.

Este modelo permite el ajuste y el encendido independiente de la mitad de la superficie de cocción.

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.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

-KIT DE GLP:

-2 RASPADORES POR PLACA.

**EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL**