

Pedido del cliente

Fry Top eléctrico de sobremesa, placa acanalada cromada 4500 W Trifásico P 650 mm

Precio: 1.152,00 € + IVA



Referencia: FRIE-CR65/40

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Fry top eléctrico - Prof. 650 mm

Descripción

Fry top eléctrico, profundidad 650 mm, placa acanalada cromada, trifásica, potencia 4500 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 **única placa acanalada cromada**. La placa debe limpiarse regularmente para garantizar una mejor funcionalidad y rendimiento.

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. 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 está equipado con una **válvula termostática** que limita la temperatura a un máximo de 350°C, por lo que se recomienda cocinar en este aparato alimentos delicados.

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 recogida de grasa** y las bandejas de recogida de grasa garantiza el perfecto funcionamiento del aparato.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

| Característica | Valor |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| Dimensiones externas | L 400 mm x P 650 mm x A 280 mm |
| Tensión | Trifásica - 400 V |
| Temperatura de funcionamiento | Min 95°C / Max 300°C |
| Alimentación eléctrica | 400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz |
| Peso | 48 Kg |
| Medidas de la placa de cocción | 395 mm x 520 mm |

Pedido del cliente

| | |
|---|----------------------|
| Tipo de placa de cocción Fry top | Placa acanalada |
| Fuente de alimentación Fry Top | Eléctrica |
| Tipo de placa | placa simple |
| Potencia eléctrica total | 4,5 Kw |
| Cantidad de zonas de cocción | NR 1 zona de cocción |
| Profundidad del fry top | 650 mm |
| Tipo de fry top | fry top de sobremesa |
| Spessore piastra cottura | 10 mm |

Generado el 04/06/2026