

Fry Top de gas sobre armario abierto, placa acanalada cromada 5700 W L 400 mm x P 700 mm x A 850 mm

MODELO: FRYG-CR70/40

Dim. externas
L 400 x P 700 x A 850 mm

1.269,00 € + IVA

Producción 15/20 días

Dim. externas	L 400 mm x P 700 mm x A 850 mm
Profundidad del fry top	700 mm
Temperatura de funcionamiento	Min 95°C / Ma x 300°C
Peso	61 Kg
Consumo de metano m3/h	0,603 m3/h
Consumo de GLP kg/h	0,443 Kg/h
Potencia total del gas	5,7 Kw
Potencia de las placas	1 placa x 5,7 Kw

Cantidad de zonas de cocción	NR 1 zona de cocción
Tipo de placa de cocción Fry top	Placa acanalada
Fuente de alimentación Fry Top	Gas
Tipo de placa	placa simple
Tipo de fry top	fry top sobremueble
Normative	CE
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)

Descripción

Fry top de gas sobre armario abierto, profundidad 700 mm, con placa acanalada cromada y potencia 5700 W.

El **fry top de gas** es un elemento fiable y que ahorra espacio, diseñado para satisfacer las necesidades de la hostelería moderna.

El aparato está diseñado para cocinar alimentos como filetes, hamburguesas, pescado y verduras que se colocan directamente en la placa.

El fry top tiene una robusta **estructura exterior de acero inoxidable AISI 304 y una única placa acanalada cromada con 1 zona de cocción.**

El aparato está equipado con **un termopar de seguridad, un quemador piloto y un encendedor piezoeléctrico.**

El uso del fry top es sencillo e intuitivo. Para encenderlo, de hecho, es necesario empujar el pomo y girarlo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de encendido del piloto. A continuación, pulse simultáneamente el mando y el botón piezoeléctrico y el quemador piloto se encenderá. Desde la posición de piloto, gire de nuevo el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de llama máxima. El quemador puede funcionar con una llama mínima además de la llama máxima. El fry top también está equipado con **grifos termostáticos** para limitar la temperatura.

El fry top está colocado encima de un cómodo **armario abierto** y también está equipado **con peto contra salpicaduras en tres lados** para trabajar con seguridad. **La temperatura es ajustable de 100°C a 280°C.**

Se recomienda colocar siempre el fry top bajo una campana extractora que aspire los humos de la cocción.

La limpieza del aparato es fácil y debe hacerse cuando las placas se hayan enfriado. Es necesario retirar los restos de comida de la placa con una pala o un paño húmedo, para evitar la formación de humo durante la cocción. El fry top también está equipado con **un cajón para recoger la grasa**, que debe limpiarse con frecuencia y a fondo, y **con conductos para recoger los restos de comida.**

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL