

Pedido del cliente

Fry top eléctrico sobre mueble abierto, placa acanalada cromada 4500 W Trifásico P 700 mm

Precio: 1.337,00 € + IVA



Referencia: FRIE-CR70/40

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Fry top eléctrico - Prof. 700 mm

Descripción

Fry top eléctrico sobre armario abierto, profundidad 700 mm, placa acanalada cromada, trifásica, potencia 4500 W.

El **fry top** es un aparato profesional para bares, restaurantes y hoteles, adecuado para asar verduras, carne o pescado.

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, por ejemplo, mediante una campana extractora.

Los alimentos se cocinan con la única **placa de cocción cromada y acanalada**. La placa debe limpiarse regularmente para garantizar una mejor funcionalidad y rendimiento. Cada **zona de cocción** está equipada con **3 resistencias blindadas**.

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 está equipado con una **válvula termostática** para limitar la temperatura. 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 grasa** y las bandejas de grasa garantiza el perfecto funcionamiento del aparato.

El fry top está colocado sobre un mueble abierto y neutro que se puede complementar.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 400 mm x P 700 mm x A 850 mm +148 chimenea
Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	Min 95°C / Max 300°C
Alimentación eléctrica	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Peso	57 Kg

Pedido del cliente

Medidas de la placa de cocción	395 mm x 550 mm
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	700 mm
Tipo de fry top	fry top sobremueble