

Fry Top de gas sobre mueble abierto, placa acanalada cromada 10500 W L 400 mm x P 900 mm x A 870 mm

MODELO: FRYG-CR90/40

Dim. externas
L 400 x P 900 x A 870 mm

1.682,00 € + IVA

Producción 15/20 días

Dim. externas	L 400 mm x P 900 mm x A 870 mm
Dim. placa de cocción	395 mm x 700 mm
Profundidad del fry top	900 mm
Temperatura de funcionamiento	Min 95°C / Ma x 300°C
Peso	95 Kg
Potencia total del gas	10,5 Kw
Potencia de las placas	1 placa x 10,5 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 de 900 mm, con placa acanalada cromada y potencia de 10500 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 destinado a 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.
El quemador puede funcionar no sólo con una llama máxima, sino también con una llama mínima. El fry top está equipado con una **válvula termostática.**

El fry top está colocado encima de un cómodo **armario abierto** y también está equipado **con protecciones contra salpicaduras** en tres lados para trabajar con seguridad.

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

La limpieza del aparato es sencilla y debe realizarse 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