



**Fry Top de gas sobre armario abierto, placa cromada 14000 W L 800 mm x P 900 mm x A 870 mm**

**MODELO: FRY-CR90/80**

**Dimensiones externas**  
L 800 x P 900 x A 870 mm

**2.176,00 € + IVA**



 **En stock**

<b>Dimensiones externas</b>	L 800 mm x P 900 mm x A 870 mm
<b>Medidas de la placa de cocción</b>	795 mm x 700 mm
<b>Profundidad del fry top</b>	900 mm
<b>Temperatura de funcionamiento</b>	Min 95°C / Ma x 300°C
<b>Peso</b>	155 Kg
<b>Potencia total del gas</b>	14 Kw
<b>Potencia de las placas</b>	2 placas x 7 Kw

<b>Cantidad de zonas de cocción</b>	NR 2 zonas de cocción
<b>Disponibilidad</b>	En Stock
<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 simple
<b>Tipo de fry top</b>	fry top sobremueble
<b>Tipo de inyectores</b>	Inyectores para gas Metano de fabrica ( Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)

## Descripción

Fry top de gas sobre armario abierto, profundidad 900 mm, con placa lisa cromada y 14000 W de potencia.

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

El equipo 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 externa de acero inoxidable AISI 304 y una placa lisa cromada con 2 zonas de cocción independientes.

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 también 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