

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

Dim. externas
L 800 x P 900 x A 870 mm

2.176,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 800 mm x P 900 mm x A 870 mm
Dim. placa de cocción	795 mm x 700 mm
Profundidad del fry top	900 mm
Temperatura de funcionamiento	Min 95°C / Ma x 300°C
Peso	155 Kg
Potencia total del gas	14 Kw
Potencia de las placas	2 placas x 7 Kw
Cantidad de zonas de cocción	NR 2 zonas de cocción

Disponibilidad	En Stock
Tipo de placa de cocción Fry top	Placa lisa
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 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