

Fry top de gas de sobremesa, doble placa lisa y acanalada de acero arenado 8000 W

MODELO: FRY2LRM

Dim. externas
L 665 x P 600 x A 300 mm

856,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 665 mm x P 600 mm x A 300 mm
Dim. placa de cocción	L 650 mm x P 480 mm
Potencia	8 Kw
Peso neto	42 kg
Alimentación eléctrica	Metano-GLP
Disponibilidad	En Stock

Equipamiento de serie	2 raspadores por placa
Tipo de placa de cocción Fry top	Placa 1/2 lisa + placa 1/2 acanalada
Fuente de alimentación Fry Top	Gas
Tipo de placa	placa doble
Normative	CE
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)

Descripción

Fry top de gas con doble placa lisa y acanalada de acero arenado.

La máquina tiene una **estructura de acero inoxidable** con una **superficie de cocción de acero arenado**; se alimenta de gas metano.

Está equipada con mandos de regulación de la potencia de la llama, cajón de recogida de residuos de cocción y encendido piezoeléctrico.

Este modelo permite el ajuste y el encendido independiente de la mitad de la superficie de cocción.

Antes de limpiar el aparato, desconecte la alimentación eléctrica y asegúrese de que la zona de tratamiento se ha enfriado completamente.

Limpie la placa de cocción con detergentes de uso alimentario, aclárela y séquela, retire la bandeja de residuos, lávela y séquela antes de volver a montarla.

Limpie la superficie de trabajo, las zonas circundantes y las superficies externas del aparato con un paño húmedo o una esponja.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- KIT DE GLP:

- 2 RASPADORES POR PLACA.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL