

Pedido del cliente

**Fry Top de gas sobre mueble abierto, placa lisa cromada
5700 W L 400 mm x P 700 mm x A 850 mm**

Precio: 1.193,00 € + IVA



Referencia: FRY-CR70/40

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Fry tops a gas - Prof. 700 mm

Descripción

Fry top de gas sobre mueble abierto, profundidad 700 mm con placa lisa cromada y potencia 5700 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 externa de acero inoxidable AISI 304** y una **única placa lisa 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. Para encenderlo, de hecho, es necesario empujar el pomo y girarlo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de encendido del piloto. A continuación, pulse simultáneamente el mando y el botón piezoeléctrico y el quemador piloto se encenderá. Desde la posición de piloto, gire de nuevo el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de llama máxima. El quemador puede funcionar con una llama mínima además de la llama máxima. El fry top también está equipado con un **grifo termostático** para limitar la temperatura.

La temperatura es ajustable de 100°C a 280°C.

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

Se recomienda 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

Características

| Característica | Valor |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| Dimensiones externas | L 400 mm x P 700 mm x A 850 mm |
| Temperatura de funcionamiento | Min 95°C / Max 300°C |
| Peso | 58 Kg |
| Consumo de metano m3/h | 0,603 m3/h |

Pedido del cliente

| | |
|---|---|
| Consumo de GLP kg/h | 0,443 Kg/h |
| Tipo de placa de cocción Fry top | Placa lisa |
| Fuente de alimentación Fry Top | Gas |
| Tipo de placa | placa simple |
| Potencia total del gas | 5,7 Kw |
| Potencia de las placas | 1 placa x 5,7 Kw |
| Cantidad de zonas de cocción | NR 1 zona de cocción |
| Profundidad del fry top | 700 mm |
| Tipo de fry top | fry top sobremueble |
| Spessore piastra cottura | 10 mm |
| Tipo de inyectores | Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos) |