

Fry Top elettrico da banco piastra rigata singola 3000 W Monofase

MODELLO: FT1R

Dimensioni esterne

L 400 x P 500 x H 270 mm

314,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 400 mm x P 500 mm x H 270 mm
Dim.ni piano cottura	L 395 mm x P 400 mm x H 10 mm
Potenza	3000 W
Peso netto	22,80 kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	230 V/ 1 N/ 50 - 60 Hz

Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Struttura esterna	In acciaio ino x
Tipologia piano di cottura Fry top	Piastra rigata
Alimentazione Fry Top	ELETTRICO
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile

Descrizione

Fry top elettrico rigato da banco con potenza 3000 W.

Il **fry top** è un apparecchio da **banco** a uso professionale per bar, ristoranti e alberghi.

E' un apparecchio di **cottura a secco o a olio**, più pratico rispetto alla griglia tradizionale in quanto, a differenza di quest'ultima, fa molto meno fumo. E' comunque consigliato mantenere una ventilazione opportuna nel locale di installazione e funzionamento.

La cottura degli alimenti avviene per mezzo della **piastra rigata** disposta sopra i bruciatori che riescono a garantire un'elevata temperatura. La piastra deve essere regolarmente pulita per garantire migliore funzionalità e rendimento.

La **facilità di utilizzo** e manutenzione rispetto alle altre macchine quali cucine a gas o forni rende questo apparecchio versatile e pratico in cucina.

Un **cassetto frontale** raccoglie i residui di cottura ed è facilmente estraibile e igienizzabile.

Nella parte frontale vi è una manopola di accensione che permette di regolare la temperatura da **0°C a 300°C**.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA