

## Fry Top elettrico da banco piastra liscia e rigata doppia 4400 W Monofase



**MODELLO: FT3M**

**Dimensioni esterne**

L 730 x P 500 x H 260 mm

**319,00 € + IVA**



Disponibile a magazzino



|                                    |                                |
|------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Dimensioni esterne</b>          | L 730 mm x P 500 mm x H 260 mm |
| <b>Dimensioni piano di cottura</b> | L 725 mm x P 400 mm x H 14 mm  |
| <b>Potenza</b>                     | 4400 W                         |
| <b>Peso netto</b>                  | 36 kg                          |
| <b>Voltaggio</b>                   | Monofase - 230 V               |
| <b>Numero zone di cottura</b>      | 2                              |

|                                           |                                 |
|-------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Disponibilità</b>                      | Disponibile a Magazzino         |
| <b>Struttura esterna</b>                  | In acciaio ino x                |
| <b>Tipologia piano di cottura Fry top</b> | Piastra liscia + piastra rigata |
| <b>Alimentazione Fry Top</b>              | ELETTRICO                       |
| <b>Materiale di costruzione</b>           | Acciaio INO x                   |

### Descrizione

Fry top elettrico con piastra doppia liscia e rigata da banco con potenza 4400 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 disposta sopra i bruciatori che riescono a garantire un'elevata temperatura.

La piastra è doppia e la regolazione e l'accensione delle sezioni del piano cottura sono indipendenti e in base alla necessità si può scegliere la zona della piastra che è liscia o rigata.

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 sono **2 manopole di accensione** che permettono di regolare la temperatura da **0°C a 300°C** e di impostare durante la stessa cottura **2 temperature diverse**.

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**