

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

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 730 mm x P 500 mm x H 260 mm
Dim.ni piano cottura	L 725 mm x P 400 mm x H 14 mm
Potenza	4400 W
Peso netto	36 kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Numero zone di cottura	2

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

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