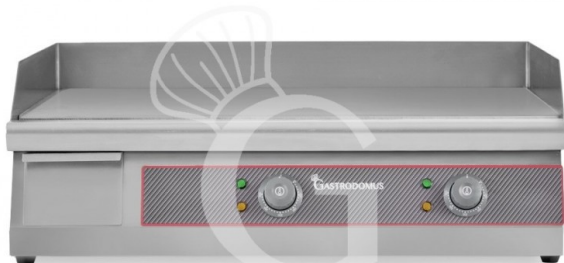


## Fry Top elettrico da banco piastra liscia doppia 4400 W Monofase

**MODELLO: FT3L**

**Dimensioni esterne**

L 730 x P 500 x H 260 mm



**286,00 € + 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>	34,7 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
<b>Alimentazione Fry Top</b>	ELETTRICO
<b>Materiale di costruzione</b>	Acciaio INO x

### Descrizione

**Fry top elettrico con piastra liscia e doppia da banco con potenza 4400 W.**

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

È 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. È comunque consigliato mantenere una ventilazione opportuna nel locale di installazione e funzionamento.

La cottura degli alimenti avviene per mezzo della **piastra liscia** di 14 mm di spessore in acciaio al carbonio Q235, disposta sopra i bruciatori che riescono a garantire un'elevata temperatura.

La **piastra è doppia** e 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.

Cavo di linea presente senza spina.

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**