

Fry Top elettrico da banco piastra liscia e rigata singola 3000 W Monofase

MODELLO: FT2M

Dimensioni esterne

L 550 x P 450 x H 210 mm

219,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 550 mm x P 450 mm x H 210 mm
Dim.ni piano cottura	L 548 mm x P 402 mm x H 10 mm
Potenza	3000 W
Peso netto	29,5 kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Numero zone di cottura	1

Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Struttura esterna	In acciaio ino x
Tipologia piano di cottura Fry top	Piastra 1/2 liscia + piastra 1/2 rigata
Alimentazione Fry Top	ELETTRICO
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile

Descrizione

Fry top elettrico con piastra liscia e rigata 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 liscia e 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 1 manopola di accensione** che permette di regolare la temperatura da **0°C a 300°C.**

FOTO PURAMENTE INDICATIVA