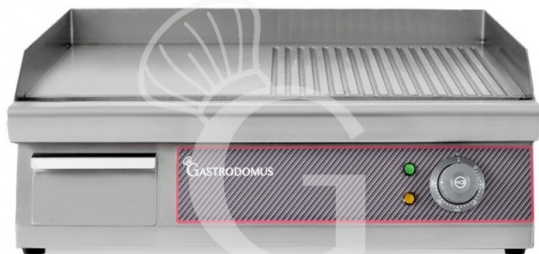


Fry Top elettrico da banco piastra liscia e rigata singola 3000 W Monofase



MODELLO: FT2M

Dimensioni esterne

L 550 x P 450 x H 210 mm

219,00 € + IVA



 Disponibile a magazzino

Dimensioni esterne	L 550 mm x P 450 mm x H 210 mm
Dimensioni piano di 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	ELETRICO
Materiale di costruzione	Acciaio INO x

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.

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 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