



## Fry Top elettrico da banco piastra rigata singola 3000 W Monofase P 600 mm

**MODELLO: FRIE260/30**

**Dimensioni esterne**

L 300 x P 600 x H 411 mm

**655,00 € + IVA**



 Prodotto in 15/20 gg

<b>Dimensioni esterne</b>	L 300 mm x P 600 mm x H 411 mm
<b>Dimensioni piano di cottura</b>	L 296 mm x P 470 mm
<b>Profondità fry top</b>	600 mm
<b>Voltaggio</b>	Monofase - 230 V
<b>Temperatura d'esercizio</b>	Min 95°C / Ma x 300°C
<b>Alimentazione</b>	230 V/ 1 N/ 50 - 60 Hz
<b>Peso</b>	28 Kg

<b>Potenza elettrica totale</b>	3 Kw
<b>Potenza piastre</b>	1 piastra x 3 Kw
<b>Numero zone di cottura</b>	NR 1 zona di cottura
<b>Tipologia piano di cottura Fry top</b>	Piastra rigata
<b>Alimentazione Fry Top</b>	ELETTRICO
<b>Tipologia piastra</b>	piastra singola
<b>Tipologia fry top</b>	fry top da banco

### Descrizione

Fry top elettrico da banco, profondità 600 mm, piastra rigata singola monofase potenza 3000 W.

Il nuovo design è caratterizzato da **cruscotto e camino squadrati** con raggiature ridotte per un'estetica lineare e pulita. La **struttura del camino** realizzata in un pezzo unico assicura maggiore solidità anche in fase di trasporto e la presenza di **fori di scarico dei gas combusti maggiorati** consentono un migliore flusso dei fumi in uscita.

Il **fry top** è un apparecchio da **banco** a uso professionale per bar, ristoranti e alberghi, adatto a grigliare verdure, carni o pesce.

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 tramite, ad esempio, una cappa di aspirazione. Le apparecchiature, inoltre, possono essere posizionate, secondo il modello, come apparecchiature top oppure insieme su apposite basi o cavalletti.

La cottura degli alimenti avviene per mezzo della **piastra rigata singola**. La piastra deve essere regolarmente pulita per garantire migliore funzionalità e rendimento.

Prima di grigliare per la prima volta, consigliamo di pulire a fondo le piastre e di porre accendere l'apparecchio lasciandolo in funzione a vuoto per 15 minuti.

Il fry top è di semplice e intuitivo utilizzo. Basta, infatti, girare l'**interruttore generale** e in seguito la **manopola della temperatura** che può essere regolata **dalla posizione di spento a 300°C**. Il corretto funzionamento dell'apparecchio è attestato da **due spie**, una gialla e una verde che indicano, rispettivamente, che il macchinario è sotto tensione e che gli elementi riscaldanti funzionano.

Le piastre devono essere pulite quando si sono raffreddate e i resti di cibo devono essere rimossi con una paletta o con uno straccio inumidito al fine di evitare fuoriuscita di fumi durante la cottura.

Per pulire quotidianamente il fry top si raccomanda di estrarre il **cassetto per la raccolta del grasso**, svuotarlo e togliere con una paletta i resti di cibo. Le parti in acciaio devono essere pulite con acqua, detersivo non abrasivo o panni inumiditi.

Una pulizia frequente e accurata delle piastre, dei **canali di raccolta del grasso** e dei cassettei di raccolta del grasso garantisce un perfetto funzionamento dell'apparecchio.

Cavo di linea non presente.

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**