Fry top elettrico su armadio chiuso, profondità 700 mm, piastra 1/2 liscia 1/2 rigata

MODELLO: SPLR870E

Dimensioni esterne

L 800 x P 700 x H 915 + 130 camino mm

975,00 € + IVA

Disponibile a magazzino

Dimensioni esterne	L 800 mm x P 700 mm x H 915 mm + 130 camino
Dimensioni piano di cottura	L 796 x P 539 x H 14 mm
Profondità fry top	700 mm
Voltaggio	Trifase - 400 V
Alimentazione	400 V/ 3 N/ 50 Hz
Peso	102 Kg
Potenza elettrica totale	7,5 Kw

Numero zone di cottura	NR 2 zone di cottura
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Tipologia piano di cottura Fry top	Piastra 1/2 liscia + piastra 1/2 rigata
Alimentazione Fry Top	ELETTRICO
Tipologia piastra	piastra singola
Tipologia fry top	fry top su mobile
Normative	CE

Descrizione

Fry top elettrico su armadio chiuso, profondità 700 mm, piastra 1/2 liscia 1/2 rigata .

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

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 tramite, ad esempio, una cappa di aspirazione.

La cottura degli alimenti avviene per mezzo della **piastra a2 zone cottura 1/2 liscia 1/2 rigata**. La piastra deve essere regolarmente pulita per garantire migliore funzionalità e rendimento. Ogni **zona di cottura** è dotata di **resistenze corazzate**.

Prima di grigliare per la prima volta, consigliamo di pulire a fondo le piastre e di 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 cassetti di raccolta del grasso garantisce un perfetto funzionamento dell'apparecchio.

Cavo di linea senza presa.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA