



Fry Top Professionale in Vetrocera 1 zona cottura L 410 mm x P 670 mm x H 120 mm

MODELLO: FTV0016

Dimensioni esterne

L 410 x P 670 x H 120 (+ 20 con i piedini/ + 100 con paraschizzi) mm

590,00 € + IVA



Disponibile a magazzino



Dimensione zone lavoro	L 400 mm x P 510 mm
Dimensioni esterne	L 410 mm x P 670 mm x H 120 mm (+ 20 mm con i piedini/ + 100 mm con paraschizzi)
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	230 V/ 1 N/ 50 Hz
Temperatura	280°C
Numero zone di cottura	NR 1 zona di cottura

Potenza totale	2500 W
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	1 Vaschetta raccogli grasso, Paraschizzi, 1 Raschietto, Piedini regolabili, 1 regolatore di energia doppio click, 1 lampada spia di accensione, 1 cavo alimentazione di 2 metri
Tipologia piano di cottura Fry top	Piastra in vetrocera
Normative	CE

Descrizione

Fry top professionale in vetrocera con 1 zona di cottura e dimensioni L 410 mm x P 670 mm x H 120 mm.

Il fry top a 2 zone di cottura in vetrocera è resistente agli urti e agli shock termici, quindi adatto alla cottura di carne, pesce, uova, verdure, crepes, piadine ed anche allo scongelamento.

E' dotato, sulla parte superiore, di **foro per lo scolo grassi** con abbinato un **cassetto di raccolta** estraibile e lavabile in lavastoviglie.

E' dotato inoltre di **piedini regolabili in altezza**, **para schizzi**, **raschietto** e **lampada spia di accensione** sul frontalino.

Tramite il **comando manuale doppio click** è possibile **accendere 1 o 2 resistenze nella zona** e regolarne la temperatura in modo da ottenere il tipo di cottura desiderata e allo stesso tempo economizzare i consumi elettrici. Il comando dei Fry Top è un "temporizzatore", dalla posizione 1 alla posizione 6 il comando regola l'intermittenza di accensione-spegnimento della serpentina (alla posizione 6 la resistenza sarà

sempre accesa).

Grazie al pratico **raschietto** è possibile eliminare facilmente residui di cibo accidentalmente incrostati sul piano.

- Velocità di cottura: Le speciali resistenze di riscaldamento, oltre al calore per contatto, irradiano permettendo una cottura più veloce del cibo.

- Sapori intatti: i cibi possono essere cotti in sequenza anche se sono di tipo diverso, senza il rischio di mescolare i sapori naturali, in quanto il vetroceramica non assorbe i liquidi rilasciati durante le cotture precedenti.

Il fry top è dotato di un **cavo di alimentazione di 2 m.**

DOTAZIONE DI SERIE:

- VASCHETTA RACCOGLI GRASSO:

- PARASCHIZZI:

- RASCHIETTO:

- PIEDINI REGOLABILI:

- 1 REGOLATORE DI ENERGIA DOPPIO CLICK:

- 1 LAMPADA SPIA DI ACCENSIONE:

- 1 CAVO DI ALIMENTAZIONE DI 2 METRI.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA