



## Fry Top Professionale in Vetroceramica 1 zona cottura L 660 mm x P 510 mm x H 120 mm

**MODELLO: FTV0019**

### Dimensioni esterne

L 660 x P 510 x H 120 (+ 20 con i piedini/  
+ 100 con paraschizzi) mm

**590,00 € + IVA**



 **Disponibile a magazzino**

<b>Dimensione zone lavoro</b>	L 650 mm x P 360 mm
<b>Dimensioni esterne</b>	L 660 mm x P 510 mm x H 120 mm (+ 20 mm con i piedini/ + 100 mm con paraschizzi)
<b>Voltaggio</b>	Monofase - 230 V
<b>Alimentazione</b>	230 V/ 1 N/ 50 Hz
<b>Temperatura</b>	280°C
<b>Numero zone di cottura</b>	NR 1 zona di cottura

<b>Potenza totale</b>	2500 W
<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino
<b>Dotazione di serie</b>	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
<b>Tipologia piano di cottura Fry top</b>	Piastra in vetroceramica
<b>Tipologia piano in vetroceramica</b>	Fry top

## Descrizione

**Fry top professionale in vetroceramica con 1 zona di cottura con dimensioni L 660 mm x P 510 mm x H 120 mm.**

Il fry top a 2 zone di cottura in vetroceramica 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 resistenza 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**