



## Fry top a gas da banco con piastra liscia - dimensioni L 1000 mm x P 540 mm x H 325 mm

**MODELLO: FRY100L**

### Dimensioni esterne

L 1000 x P 540 x H 325 mm

**734,00 € + IVA**



 Disponibile a magazzino

<b>Dimensioni esterne</b>	L 1000 mm x P 540 mm x H 325 mm
<b>Dimensioni piano di cottura</b>	L 995 mm x P 400 mm
<b>Peso netto</b>	71.5 kg
<b>Voltaggio</b>	Monofase - 230 V
<b>Potenza gas totale</b>	8,1 Kw
<b>Numero zone di cottura</b>	NR 3 zone di cottura

<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino
<b>Struttura esterna</b>	In acciaio ino x
<b>Tipologia piano di cottura Fry top</b>	Piastra liscia
<b>Alimentazione Fry Top</b>	GAS
<b>Materiale di costruzione</b>	Acciaio INO x
<b>Tipologia di Ugello</b>	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

## Descrizione

Fry top a gas da banco con piastra liscia - dimensioni L 1000 mm x P 540 mm x H 325 mm.

Il fry top è un apparecchio da **banco** a uso professionale per bar, ristoranti e alberghi.

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.

La cottura degli alimenti avviene per mezzo della **piastra liscia** disposta sopra i bruciatori che riescono a garantire un'elevata temperatura.

La **piastra in acciaio inox di spessore 16 mm è doppia** e 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 sono **3 manopole di accensione** che permettono di regolare la temperatura da **0°C a 300°C** e di impostare durante la stessa cottura **23 temperature** diverse ed indipendenti tra loro.

**Il fry top nasce con gas GPL**, è possibile utilizzare il fry top anche con gas metano sostituendo gli ugelli che sono in dotazione.

DOTAZIONI DI SERIE:

- Vaschetta raccogli olio 125x125 mm:

- Piedini non regolabili da 40 mm.

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**