

# 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

Consegna in 3-5 gg

| | |
|---|---|
| **Dimensioni esterne** | L 1000 mm x P 540 mm x H 325 mm |
| **Dim.ni piano cottura** | L 995 mm x P 400 mm |
| **Peso netto** | 71.5 kg |
| **Voltaggio** | Monofase - 230 V |
| **Potenza gas totale** | 8,1 Kw |
| **Numero zone di cottura** | NR 3 zone di cottura |
| **Disponibilità** | Disponibile a Magazzino |

| | |
|---|---|
| **Struttura esterna** | In acciaio ino x |
| **Tipologia piano di cottura Fry top** | Piastra liscia |
| **Alimentazione Fry Top** | GAS |
| **Materiale di costruzione** | Acciaio INO x |
| **Normative** | CE disponibile |
| **Tipologia di Ugello** | 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 GP**L, 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**