

**Fry top a gas da banco con piastra 3/4 liscia e 1/4 rigata -
dimensioni L 1000 mm x P 540 mm x H 325 mm**

Prezzo: 839,00 € + IVA



Riferimento: FRY100LR

Categoria: Fry top da banco a gas

Descrizione

Fry top a gas da banco con piastra 3/4 liscia e 1/4 rigata - 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** disposta sopra i bruciatori che riescono a garantire un'elevata temperatura.

La **piastra di spessore 16 mm è doppia** e la regolazione e l'accensione delle sezioni del piano cottura sono indipendenti e in base alla necessità si può scegliere la zona della piastra che è **liscia o rigata**.

La piastra 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 3 **temperature diverse**.

Il **piano di cottura è costruito in (acciaio dolce) a fine lavoro/giornata è indispensabile trattare la superficie con del olio alimentare, come indicato anche nel manuale d'uso in dotazione.**

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

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	L 1000 mm x P 540 mm x H 325 mm

Ordine Cliente

Peso netto	71.5kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Struttura esterna	In acciaio inox
Dimensioni piano di cottura	L 995 mm x P 400 mm
Tipologia piano di cottura Fry top	piastra 3/4 liscia + piastra 1/4 rigata
Alimentazione Fry Top	GAS
Potenza gas totale	8,1 Kw
Numero zone di cottura	2
Materiale di costruzione	Acciaio INOX
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)
Disponibilità	Disponibile a Magazzino