



Fry top a gas su armadio chiuso piastra liscia singola 6 Kw L 400 mm x P 720 mm x H 1040 mm

MODELLO: SPL470G

Dimensioni esterne

L 400 x P 720 x H 1040 mm

629,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Dimensioni esterne	L 400 mm x P 720 mm x H 1040 mm
Profondità fry top	700 mm
Peso	50 Kg
Potenza gas totale	6 Kw
Numero zone di cottura	NR 1 zona di cottura
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Dotazione di serie	Ugelli metano installati, (GPL forniti in dotazione)
Tipologia piano di cottura Fry top	Piastra liscia
Alimentazione Fry Top	GAS
Tipologia piastra	piastra singola
Tipologia fry top	fry top su mobile
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

Descrizione

Fry top a gas su armadio chiuso piastra liscia singola.

Il **fry top a gas** è un elemento affidabile a ingombri ridotti, pensato per soddisfare le esigenze della moderna ristorazione.

L'apparecchiatura è destinata alla cottura di cibi quali bistecche, hamburger, pesce e verdure che vengono appoggiati direttamente sulla piastra.

Il fry top ha una robusta **struttura esterna in acciaio INOX AISI 304** e una **piastra liscia singola** con **1 zona di cottura**.

L'apparecchio è dotato di **termocoppia di sicurezza**, **bruciatore pilota** e **accenditore con piezo**. L'utilizzo del fry top è semplice e intuitivo, ha montati di serie ugelli per Metano e in dotazione il kit per GPL. Il bruciatore può funzionare, oltre che con fiamma massima, anche con fiamma minima.

Il fry top è allestito sopra a un comodo **armadio chiuso** ed è inoltre dotato di **paraspruzzi su tre lati** per poter lavorare in sicurezza. **La massima temperatura che si può raggiungere è di circa 270°C/280°C.**

Si consiglia di posizionare il fry top sempre sotto una cappa di aspirazione che aspiri i fumi di cottura.

La pulizia dell'apparecchio è semplice e deve essere effettuata quando le piastre si sono raffreddate. E' necessario togliere eventuali resti di cibo dalla piastra con una paletta o uno straccio inumidito, al fine di evitare la formazione di fumo durante la cottura. Il fry top è inoltre dotato di un **cassetto per la raccolta del grasso**, che deve essere pulito di frequente e accuratamente e di **canali di raccolta** dei residui di cibo.

La piastra viene venduta con **ugelli a metano installati**, vengono forniti in dotazione gli ugelli a Gpl. Sostituibili con l'aiuto di un tecnico specializzato.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA