



**Fry top a gas su armadio chiuso  
piastra rigata singola 6 kw L 400 mm  
x P 720 mm x H 1040 mm**

**MODELLO: SPR470G**

**Dimensioni esterne**

L 400 x P 720 x H 1040 mm

**746,00 € + IVA**



 **Disponibile a magazzino**

<b>Dimensioni esterne</b>	L 400 mm x P 720 mm x H 1040 mm
<b>Profondità fry top</b>	700 mm
<b>Peso</b>	50 Kg
<b>Potenza gas totale</b>	6 Kw
<b>Potenza piastre</b>	1 piastra x 5,4 Kw
<b>Numero zone di cottura</b>	NR 1 zona di cottura
<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino

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

## Descrizione

**Fry top a gas su armadio chiuso piastra rigata 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 rigata 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**