

Fry Top da banco a gas piastra liscia e rigata doppia cromata 8000 W - dimensioni L 665 mm x P 600 mm x H 300 mm

Prezzo: 907,00 € + IVA



Produttore: Gastrodomus

Categoria: Fry top da banco a gas

Descrizione

Fry top a gas piastra liscia e rigata doppia cromata.

La macchina ha una **struttura in acciaio inox** con **piano di cottura in acciaio misto**; alimentazione a gas metano.

E' dotata di manopole di regolazione potenza fiamma, cassetto raccolta residui di cottura e accensione con piezoelettrici.

Questo modello permette la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura. Il raccordo deve essere di 1/2.

Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura disinserire l'alimentazione elettrica ed assicurarsi che le zona di trattamento sia completamente raffreddata.

Pulire il piano di cottura con prodotti detergenti per uso alimentare, risciacquarlo ed asciugarlo, togliere la bacinella dei residui, lavarla ed asciugarla prima di rimontarla.

Pulire il piano di lavoro, le zone circostanti e le superfici esterne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna.

DOTAZIONE DI SERIE:

- KIT G.P.L:

- 2 RASCHIETTI PER PIASTRA.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	L 665 mm x P 600 mm x H 300 mm
Potenza	8 Kw
Peso netto	42 kg
Dotazione di serie	2 raschietti per piastra
Alimentazione	Metano-GPL
Dimensioni piano di cottura	L 650 mm x P 480 mm
Tipologia piano di cottura Fry top	Piastra 1/2 liscia + piastra 1/2 rigata

Ordine Cliente

Alimentazione Fry Top

GAS

Tipologia piastra

piastra doppia

Tipologia di Ugello

Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli
forniti in dotazione)

Disponibilità

Disponibile a Magazzino

Generato il 10/06/2026