



Fry Top elettrico su armadio chiuso piastra rigata singola P 700 mm

MODELLO: SPR870E

Dimensioni esterne

L 800 x P 700 x H 915 + 130 camino mm

996,00 € + IVA



Disponibile a magazzino



Dimensioni esterne	L 800 mm x P 700 mm x H 915 mm + 130 camino
Dimensioni piano di cottura	L 796 x P 539 x H 14 mm
Profondità fry top	700 mm
Voltaggio	Trifase - 400 V
Alimentazione	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Peso	101 Kg
Potenza elettrica totale	7,5 Kw

Numero zone di cottura	NR 2 zone di cottura
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Cavo di collegamento alla rete	Cavo di collegamento incluso. Presa non fornita. Installazione a cura di tecnico qualificato.
Tipologia piano di cottura Fry top	Piastra rigata
Alimentazione Fry Top	ELETTRICO
Tipologia piastra	piastra singola
Tipologia fry top	fry top su mobile

Descrizione

Fry Top elettrico su armadio chiuso piastra rigata singola P 700 mm.

Il **fry top** è un apparecchio a uso professionale per bar, ristoranti e alberghi, adatto a grigliare verdure, carni o pesce.

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 tramite, ad esempio, una cappa di aspirazione.

La cottura degli alimenti avviene per mezzo della **piastra rigata singola**. La piastra deve essere regolarmente pulita per garantire migliore funzionalità e rendimento. Ogni **zona di cottura** è dotata di **3 resistenze corazzate**.

Prima di grigliare per la prima volta, consigliamo di pulire a fondo le piastre e di accendere l'apparecchio lasciandolo in funzione a vuoto per 15 minuti.

Il fry top è di semplice e intuitivo utilizzo. Basta, infatti, girare l'**interruttore generale** e in seguito la **manopola della temperatura** che può essere regolata **dalla posizione di spento a 300°C**. Il corretto funzionamento dell'apparecchio è attestato da **due spie**, una gialla e una verde che indicano, rispettivamente, che il macchinario è sotto tensione e che gli elementi riscaldanti funzionano.

Le piastre devono essere pulite quando si sono raffreddate e i resti di cibo devono essere rimossi con una paletta o con uno straccio inumidito al fine di evitare fuoriuscita di fumi durante la cottura.

Per pulire quotidianamente il fry top si raccomanda di estrarre il **cassetto per la raccolta del grasso**, svuotarlo e togliere con una paletta i resti di cibo. Le parti in acciaio devono essere pulite con acqua, detersivo non abrasivo o panni inumiditi.

Una pulizia frequente e accurata delle piastre, dei **canali di raccolta del grasso** e dei cassettei di raccolta del grasso garantisce un perfetto funzionamento dell'apparecchio.

Cavo di linea senza spina.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA