

Fry top a gas da banco piastra liscia cromata 10400 W L 600 mm x P 600 mm x H 280 mm

Prezzo: 1.081,00 € + IVA



Riferimento: FRY-CR60/60

Produttore: Gastrodomus

Categoria: Fry top a gas - Prof. 600 mm

Descrizione

Fry top a gas da banco, profondità 600 mm, con piastra liscia cromata e potenza 10400 W.

Il **nuovo design** è caratterizzato da **cruscotto e camino quadrati** con raggiature ridotte per un'**estetica lineare e pulita**. La **struttura del camino** realizzata in un pezzo unico assicura maggiore solidità anche in fase di trasporto e la presenza di **fori di scarico dei gas combusti maggiorati** consentono un migliore flusso dei fumi in uscita.

Il **fry top a gas da banco** 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 cromata** con **2 zone 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.

Il bruciatore può funzionare, oltre che con fiamma massima, anche con fiamma minima. Il fry top cromato è dotato, inoltre, di **rubinetto termostatico** che limita la **temperatura** e quindi questa apparecchiatura si adatta bene alla cottura di cibi delicati.

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 uno straccio inumidito evitando oggetti troppo abrasivi che potrebbero togliere la cromatura. 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.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	L 600 mm x P 600 mm x H 280 mm
Temperatura d'esercizio	Min 95°C / Max 300°C
Peso	55 Kg
Dimensioni piano di cottura	596 mm x 470 mm
Consumo metano m3/h	1,100 m3/h

Ordine Cliente

Consumo GPL kg/h	0,808 Kg/h
Tipologia piano di cottura Fry top	Piastra liscia
Alimentazione Fry Top	GAS
Tipologia piastra	piastra singola
Potenza gas totale	10,4 Kw
Potenza piastre	2 piastre x 5,2 Kw
Numero zone di cottura	NR 2 zone di cottura
Profondità fry top	600 mm
Tipologia fry top	fry top da banco
Spessore piastra cottura	10 mm
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)