

# Fry Top elettrico da banco piastra liscia cromata singola 3000 W Trifase P 600 mm

## MODELLO: FRI-CR60/30

### Dimensioni esterne

L 300 x P 600 x H 280 mm

## 698,00 € + IVA

Produzione in 15/20 gg

| | |
|---|---|
| **Dimensioni esterne** | L 300 mm x P 600 mm x H 280 mm |
| **Dim.ni piano cottura** | L 296 mm x P 470 mm |
| **Profondità fry top** | 600 mm |
| **Spessore piastra cottura** | 10 mm |
| **Voltaggio** | Trifase - 400 V |
| **Temperatura d'esercizio** | Min 95°C / Ma x 300°C |
| **Alimentazione** | 400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz |
| **Peso** | 29 Kg |
| **Potenza elettrica totale** | 3 Kw |

| | |
|---|---|
| **Potenza piastre** | 1 piastra x 3 Kw |
| **Numero zone di cottura** | NR 1 zona di cottura |
| **Requisito cavo di alimentazione** | Cavo trifase 5 poli(3P+N+T) |
| **Cavo di collegamento alla rete** | Cavo e presa non inclusi. Installazione a cura di un tecnico qualificato. |
| **Tipologia piano di cottura Fry top** | Piastra liscia |
| **Alimentazione Fry Top** | ELETTRICO |
| **Tipologia piastra** | piastra singola |
| **Tipologia fry top** | fry top da banco |
| **Normative** | CE disponibile |

## Descrizione

**Fry top elettrico da banco, profondità 600 mm, piastra liscia cromata singola trifase potenza 3000 W.**

Il **nuovo design** è caratterizzato da **cruscotto e camino squadrati** 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** è un apparecchio da **banco** 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. Le apparecchiature, inoltre, possono essere posizionate, secondo il modello, come apparecchiature top oppure insieme su apposite basi o cavalletti.

La cottura degli alimenti avviene per mezzo della **piastra liscia cromata singola**. La piastra deve essere regolarmente pulita per garantire migliore funzionalità e rendimento.

Prima di grigliare per la prima volta, consigliamo di pulire a fondo le piastre e di porre 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. Il fry top cromato è dotato di **valvola termostatica** che limita la temperatura a massimo 350° C e quindi su questa apparecchiatura si consiglia la cottura di cibi delicati.

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 cassetti di raccolta del grasso garantisce un perfetto funzionamento dell'apparecchio.

Cavo di linea non presente.

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**