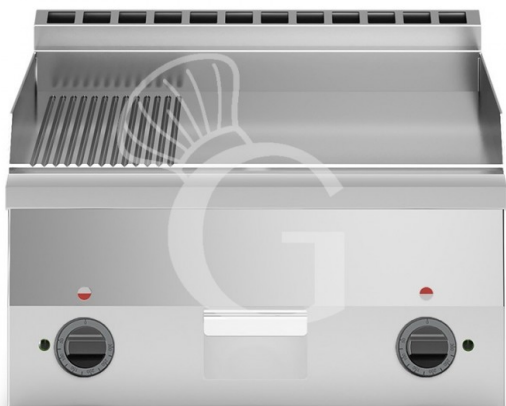




Fry Top elettrico da banco piastra 2/3 liscia 1/3 rigata cromata 6000 W Trifase P 600 mm

MODELLO: FRIE-CR60/60

Dimensioni esterne

L 600 x P 600 x H 280 mm

1.030,00 € + IVA



Prodotto in 15/20 gg



Dimensioni esterne	L 600 mm x P 600 mm x H 280 mm
Dimensioni piano di cottura	L 596 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	41,5 Kg

Potenza elettrica totale	6 KW
Potenza piastre	1 piastra x 6 Kw
Numero zone di cottura	NR 1 zona di cottura
Tipologia piano di cottura Fry top	piastra 2/3 liscia + 1/3 rigata
Alimentazione Fry Top	ELETTRICO
Tipologia piastra	piastra singola
Tipologia fry top	fry top da banco

Descrizione

Fry Top elettrico da banco piastra 2/3 liscia 1/3 rigata cromata 6000 W Trifase P 600 mm .

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 2/3 liscia 1/3 rigata cromata**. 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 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 cassettei di raccolta del grasso garantisce un perfetto funzionamento dell'apparecchio.

Cavo di linea non presente.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA