

**Fry top a gas da banco piastra liscia cromata singola 5700 W  
L 400 mm x P 650 mm x H 280 mm**

**Prezzo: 937,00 € + IVA**

---



---

**Riferimento:** FRY-CR65/40

**Produttore:** Gastrodomus

**Categoria:** Fry top a gas - Prof. 650 mm

---

## Descrizione

**Fry top a gas da banco, profondità 650 mm, con piastra liscia cromata singola e potenza 5700 W.**

Il **nuovo design** è caratterizzato da **cruscotto e camino squadriati** con raggiature ridotte per un'**estetica lineare e pulita**. Soluzione che consente di realizzare aree di cottura armoniose anche in caso d'installazione di prodotti con dimensioni differenti. 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 singola** con **1 zona di cottura**. Lo spessore dei piani di lavoro da 10/10 garantisce maggiore solidità e robustezza.

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

---

## Ordine Cliente

|   |  |
|---|--|
| <b>Dimensioni esterne</b>                 | L 400 mm x P 650 mm x H 280 mm   |
| <b>Temperatura d'esercizio</b>            | Min 95°C / Max 300°C   |
| <b>Peso</b>                               | 47 Kg  |
| <b>Dimensioni piano di cottura</b>        | 395 mm x 520 mm  |
| <b>Tipologia piano di cottura Fry top</b> | Piastra liscia   |
| <b>Alimentazione Fry Top</b>              | GAS  |
| <b>Tipologia piastra</b>                  | piastra singola  |
| <b>Potenza gas totale</b>                 | 5,7 Kw   |
| <b>Potenza piastre</b>                    | 1 piastra x 5,7 Kw   |
| <b>Numero zone di cottura</b>             | NR 1 zona di cottura   |
| <b>Profondità fry top</b>                 | 650 mm   |
| <b>Tipologia fry top</b>                  | fry top da banco   |
| <b>Spessore piastra cottura</b>           | 10 mm  |
| <b>Tipologia di Ugello</b>                | Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione) |