

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

MODELLO: FRY-CR65/40

Dimensioni esterne

L 400 x P 650 x H 280 mm

937,00 € + IVA

Produzione in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 400 mm x P 650 mm x H 280 mm
Dim.ni piano cottura	395 mm x 520 mm
Profondità fry top	650 mm
Spessore piastra cottura	10 mm
Temperatura d'esercizio	Min 95°C / Ma x 300°C
Peso	47 Kg
Potenza gas totale	5,7 Kw
Potenza piastre	1 piastra x 5,7 Kw

Numero zone di cottura	NR 1 zona di cottura
Tipologia piano di cottura Fry top	Piastra liscia
Alimentazione Fry Top	GAS
Tipologia piastra	piastra singola
Tipologia fry top	fry top da banco
Normative	CE disponibile
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

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 squadrati** 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