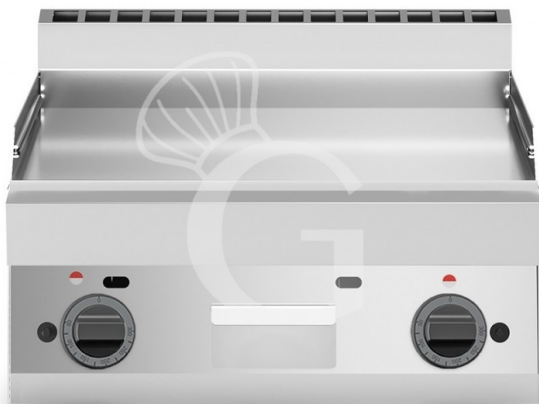




Fry Top a gas da banco piastra liscia cromata 11400 W L 700 mm x P 650 mm x H 280 mm

MODELLO: FRY-CR65/70

Dimensioni esterne

L 700 x P 650 x H 280 mm

1.319,00 € + IVA



 Prodotto in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 700 mm x P 650 mm x H 280 mm
Dimensioni piano di cottura	695 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	76 Kg
Potenza gas totale	11,4 Kw

Potenza piastre	2 piastre x 5,7 Kw
Numero zone di cottura	NR 2 zone 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
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 e potenza 11400 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 con 2 zone di cottura indipendenti**. Lo **spessore del piano è 10/10 (1 mm)** 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 una paletta o uno straccio inumidito, al fine di evitare la formazione di fumo durante la cottura. 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