



Fry Top a gas su armadio aperto piastra 2/3 liscia 1/3 rigata cromata 1400 W

MODELLO: FRYG-CR70/70

Dimensioni esterne

L 700 x P 700 x H 850 mm

1.629,00 € + IVA



 Prodotto in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 700 mm x P 700 mm x H 850 mm
Profondità fry top	700 mm
Temperatura d'esercizio	Min 95°C / Ma x 300°C
Peso	93 Kg
Consumo metano m3/h	1,206 m3/h
Consumo GPL kg/h	0,886 Kg/h
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 2/3 liscia + piastra 1/3 rigata
Alimentazione Fry Top	GAS
Tipologia piastra	piastra singola
Tipologia fry top	fry top su mobile
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

Descrizione

Fry Top a gas su armadio aperto piastra 2/3 liscia 1/3 rigata cromata 1400 W.

Il **fry top a gas** 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 2/3 liscia 1/3 rigata cromata con 2 zone di cottura indipendenti**.

L'apparecchio è dotato di **termocoppia di sicurezza, bruciatore pilota e accenditore piezoelettrico**. L'utilizzo del fry top è semplice e

intuitivo. Per accenderlo, infatti, è necessario spingere la manopola e girarla in senso antiorario fino alla posizione di accensione pilota. Premere successivamente contemporaneamente la manopola e il pulsante piezoelettrico e il bruciatore pilota si accenderà. Dalla posizione pilota, girare la manopola ancora in senso antiorario fino alla posizione di fiamma massima. Il bruciatore può funzionare, oltre che con fiamma massima, anche con fiamma minima. Il fry top è dotato anche di **rubinetto termostatico** per limitare la temperatura.

Il fry top è allestito sopra a un comodo **armadio aperto** ed è inoltre dotato di **paraspruzzi su tre lati** per poter lavorare in sicurezza. **La temperatura varia da 100°C a 280°C.**

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 formazine 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