

Fry Top a gas da banco piastra liscia cromata singola 5700 W L 400 mm x P 700 mm x H 280 mm

MODELLO: FRY-CR-T70/40

Dimensioni esterne

L 400 x P 700 x H 280 mm

884,00 € + IVA

Produzione in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 400 mm x P 700 mm x H 280 mm
Profondità fry top	700 mm
Temperatura d'esercizio	Min 95°C / Ma x 300°C
Peso	43 Kg
Consumo metano m3/h	0,603 m3/h
Consumo GPL kg/h	0,443 Kg/h
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 700 mm, con piastra liscia cromata singola e potenza 5700 W.

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**.

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 cromato è dotato anche di **rubinetto termostatico** che limita la temperatura d'esercizio.

La temperatura è regolabile 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 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