



## 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**



 Prodotto in 15/20 gg

<b>Dimensioni esterne</b>	L 400 mm x P 700 mm x H 280 mm
<b>Profondità fry top</b>	700 mm
<b>Temperatura d'esercizio</b>	Min 95°C / Ma x 300°C
<b>Peso</b>	43 Kg
<b>Consumo metano m3/h</b>	0,603 m3/h
<b>Consumo GPL kg/h</b>	0,443 Kg/h
<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>Tipologia piano di cottura Fry top</b>	Piastra liscia
<b>Alimentazione Fry Top</b>	GAS
<b>Tipologia piastra</b>	piastra singola
<b>Tipologia fry top</b>	fry top da banco
<b>Tipologia di Ugello</b>	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**