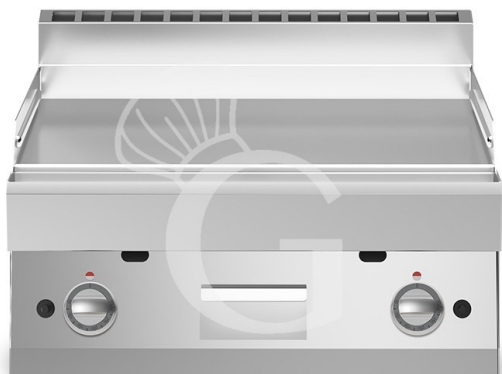




## Fry Top elettrico da banco piastra liscia cromata 9000 W Trifase P 700 mm

**MODELLO: FRI-CR-T70/70**

### Dimensioni esterne

L 700 x P 700 x H 280 mm

**1.414,00 € + IVA**



Prodotto in 15/20 gg

|                                    |                                |
|------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Dimensioni esterne</b>          | L 700 mm x P 700 mm x H 280 mm |
| <b>Dimensioni piano di cottura</b> | L 695 mm x P 520 mm            |
| <b>Profondità fry top</b>          | 700 mm                         |
| <b>Spessore piastra cottura</b>    | 10 mm                          |
| <b>Voltaggio</b>                   | Trifase - 400 V                |
| <b>Temperatura d'esercizio</b>     | Min 95°C / Ma x 300°C          |
| <b>Alimentazione</b>               | 400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz         |

|                                           |                      |
|-------------------------------------------|----------------------|
| <b>Peso</b>                               | 79 Kg                |
| <b>Potenza elettrica totale</b>           | 9 Kw                 |
| <b>Numero zone di cottura</b>             | NR 2 zone di cottura |
| <b>Tipologia piano di cottura Fry top</b> | Piastra liscia       |
| <b>Alimentazione Fry Top</b>              | ELETTRICO            |
| <b>Tipologia piastra</b>                  | piastra singola      |
| <b>Tipologia fry top</b>                  | fry top da banco     |

### Descrizione

Fry top elettrico da banco, profondità 700 mm, piastra liscia cromata trifase potenza 9000 W.

Il **fry top** è un apparecchio da **banco** a uso professionale per bar, ristoranti e alberghi, adatto a grigliare verdure, carni o pesce.

E' un apparecchio di **cottura a secco o a olio**, più pratico rispetto alla griglia tradizionale in quanto, a differenza di quest'ultima, fa molto meno fumo. E' comunque consigliato mantenere una ventilazione opportuna nel locale di installazione e funzionamento tramite, ad esempio, una cappa di aspirazione. Le apparecchiature, inoltre, possono essere posizionate, secondo il modello, come apparecchiature top oppure insieme su apposite basi o cavalletti.

La cottura degli alimenti avviene per mezzo della **piastra liscia cromata**. La piastra deve essere regolarmente pulita per garantire migliore funzionalità e rendimento. Ogni **zona di cottura** è dotata di **3 resistenze corazzate**.

Prima di grigliare per la prima volta, consigliamo di pulire a fondo le piastre e di accendere l'apparecchio lasciandolo in funzione a vuoto per 15 minuti.

Il fry top è di semplice e intuitivo utilizzo. Basta, infatti, girare l'**interruttore generale** e in seguito la **manopola della temperatura** che può essere regolata **dalla posizione di spento a 300°C**. Il corretto funzionamento dell'apparecchio è attestato da **due spie**, una gialla e una verde che indicano, rispettivamente, che il macchinario è sotto tensione e che gli elementi riscaldanti funzionano. Il fry top cromato ha una **valvola termostatica** che limita la temperatura.

Le piastre devono essere pulite quando si sono raffreddate e i resti di cibo devono essere rimossi con una paletta o con uno straccio inumidito al fine di evitare fuoriuscita di fumi durante la cottura.

Per pulire quotidianamente il fry top si raccomanda di estrarre il **cassetto per la raccolta del grasso**, svuotarlo e togliere con una paletta i resti di cibo. Le parti in acciaio devono essere pulite con acqua, detersivo non abrasivo o panni inumiditi.

Una pulizia frequente e accurata delle piastre, dei **canali di raccolta del grasso** e dei cassettei di raccolta del grasso garantisce un perfetto funzionamento dell'apparecchio.

Cavo di linea non presente.

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**