



**Fry top a gas su armadio aperto  
piastra liscia cromata singola 10500  
W L 400 mm x P 900 mm x H 870 mm**

**MODELLO: FRY-CR90/40**

**Dimensioni esterne**

L 400 x P 900 x H 870 mm

**1.423,00 € + IVA**



 Prodotto in 15/20 gg

<b>Dimensioni esterne</b>	L 400 mm x P 900 mm x H 870 mm
<b>Dimensioni piano di cottura</b>	395 mm x 700 mm
<b>Profondità fry top</b>	900 mm
<b>Temperatura d'esercizio</b>	Min 95°C / Ma x 300°C
<b>Peso</b>	95 Kg
<b>Potenza gas totale</b>	10,5 Kw
<b>Potenza piastre</b>	1 piastra x 10,5 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 su mobile
<b>Tipologia di Ugello</b>	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

## Descrizione

**Fry top a gas su armadio aperto, profondità 900 mm, con piastra liscia cromata singola e potenza 10500 W.**

Il **fry top a gas** è un elemento affidabile a ingombri ridotti, pensato per soddisfare le esigenze della moderna ristorazione.

Il **nuovo design** è caratterizzato dal **cruscotto con bordo frontale raggiato ergonomico** per un'estetica armoniosa. La **struttura amovibile del camino in acciaio dotata di fori di scarico dei gas combusti maggiorati** consente un migliore flusso dei fumi in uscita e una pulizia semplificata del vano interno. I comandi manuali presentano manopole in polimero termoindurente con finitura alluminio anodizzato opaco e complete di labirinto che evita il rischio di trafilamento di liquidi all'interno del vano tecnico. La ghiera di colore nero opaco facilita la lettura dei simboli.

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**. Lo spessore dei piani di lavoro in acciaio inox AISI 304 è da 20/10 e 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 è provvisto di **valvola termostatica**.

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.

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**