

Fry Top elettrico da banco piastra liscia e rigata cromata doppia 6000 W Trifase

MODELLO: FRY2LRC

Dimensioni esterne

L 665 x P 570 x H 300 mm

686,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 665 mm x P 570 mm x H 300 mm
Dim.ni piano cottura	650 mm x 480 mm
Potenza	6 Kw
Peso netto	40 Kg
Temperatura d'esercizio	50°C/300°C
Alimentazione	400 V/3N/50-60 Hz

Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	2 Raschietti
Tipologia piano di cottura Fry top	Piastra 1/2 liscia + piastra 1/2 rigata
Alimentazione Fry Top	ELETTRICO
Normative	CE disponibile

Descrizione

Fry top elettrico da banco con piastra liscia e rigata cromata doppia e potenza 6 Kw.

Il **fry top** è un apparecchio da **banco** a uso professionale per bar, ristoranti e alberghi.

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.

La cottura degli alimenti avviene per mezzo della **piastra liscia e rigata** disposta sopra i bruciatori che riescono a garantire un'elevata temperatura. La piastra deve essere regolarmente pulita per garantire migliore funzionalità e rendimento.

La **facilità di utilizzo** e manutenzione rispetto alle altre macchine quali cucine a gas o forni rende questo apparecchio versatile e pratico in cucina.

Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura disinserire l'alimentazione elettrica ed assicurarsi che le zona di trattamento sia completamente raffreddata.
Pulire il piano di cottura con prodotti detergenti per uso alimentare, risciacquarlo ed asciugarlo, togliere la bacinella dei residui, lavarla ed asciugarla prima di rimontarla. Pulire il piano di lavoro, le zone circostanti e le superfici esterne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna.

Un **cassetto frontale** raccoglie i residui di cottura ed è facilmente estraibile e igienizzabile.

Nella parte frontale vi è una manopola di accensione che permette di regolare la temperatura da **50°Ca 300°C**. I modelli doppi permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.

Il fry top ha una robusta **struttura in acciaio INOX** e un piano di cottura **in acciaio cromato.**

DOTAZIONE DI SERIE:

- 2 RASCHIETTI.

Cavo di linea non presente.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA