



Fry top da banco a gas piastra in acciaio rigata cromata singola 4000 W - dimensioni L 335 mm x P 600 mm x H 300 mm

MODELLO: FRY1RMC

Dimensioni esterne
L 335 x P 600 x H 300 mm

581,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Dimensioni esterne	L 335 mm x P 600 mm x H 300 mm
Dimensioni piano cottura	L 325 x P 480 mm
Potenza	4 Kw
Peso netto	24 kg
Alimentazione	Metano-GPL
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Dotazione di serie	1 raschietto per piastre rigate
Tipologia piano di cottura Fry top	Piastra rigata
Alimentazione Fry Top	GAS
Tipologia piastra	piastra singola
Normative	CE
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

Descrizione

Fry top a gas da banco con piastra rigata cromata in acciaio singola e potenza 4000 W.

Il fry top a gas da banco ha una **struttura in acciaio inox** con **piano di cottura in acciaio rigato cromato** e alimentazione a gas metano.

E' dotato di **manopole di regolazione** della **potenza della fiamma**, **cassetto di raccolta dei residui di cottura** e accensione con piezoelettrici.

CONSIGLI PER LA PULIZIA: prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura, si consiglia di assicurarsi che la zona da trattare sia completamente raffreddata. Pulire in seguito accuratamente il piano di cottura con prodotti detergenti per uso alimentare e risciacquare e asciugare il piano stesso. Togliere la bacinella di raccolta dei residui di cottura, lavarla e asciugarla accuratamente prima di reinserirla nel fry top. Pulire le superfici esterne dell'apparecchiatura con un panno umido o una spugna.

DOTAZIONE di serie:

- KIT G.P.L.:

- 1 RASCHIETTO PER PIASTRA RIGATA.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA