



Fry top a gas da banco piastra rigata cromata singola 5200 W L 300 mm x P 600 mm x H 280 mm

MODELLO: FRYG-CR60/30

Dimensioni esterne

L 300 x P 600 x H 280 mm

825,00 € + IVA



Prodotto in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 300 mm x P 600 mm x H 280 mm
Dimensioni piano di cottura	L 296 mm x P 470 mm
Profondità fry top	600 mm
Spessore piastra cottura	10 mm
Temperatura d'esercizio	Min 95°C / Ma x 300°C
Peso	40 Kg
Consumo metano m3/h	0,550 m3/h
Consumo GPL kg/h	0,404 Kg/h

Potenza gas totale	5,2 Kw
Potenza piastre	1 piastra x 5,2 Kw
Numero zone di cottura	NR 1 zona di cottura
Tipologia piano di cottura Fry top	Piastra rigata
Alimentazione Fry Top	GAS
Tipologia piastra	piastra singola
Tipologia fry top	fry top da banco
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

Descrizione

Fry top a gas da banco, profondità 600 mm, con piastra rigata cromata singola e potenza 5200 W.

Il **nuovo design** è caratterizzato da **cruscotto e camino squadrati** con raggiature ridotte per un'estetica lineare e pulita. La **struttura del camino** realizzata in un pezzo unico assicura maggiore solidità anche in fase di trasporto e la presenza di **fori di scarico dei gas combusti maggiorati** consentono un migliore flusso dei fumi in uscita.

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 rigata cromata singola** con **1 zona di cottura**.

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 cromato è dotato, inoltre, di **rubinetto termostatico** che limita la **temperatura** e quindi questa apparecchiatura si adatta bene alla cottura di cibi delicati.

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 uno straccio inumidito evitando oggetti troppo abrasivi che potrebbero togliere la cromatura. 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