

Fry Top elettrico da banco piastra rigata cromata singola 3000 W Trifase P 600 mm

MODELLO: FRIE-CR60/30

Dimensioni esterne

L 300 x P 600 x H 280 mm

748,00 € + IVA

Richiedi tempi di consegna

Dimensioni esterne	L 300 mm x P 600 mm x H 280 mm
Dim.ni piano cottura	L 296 mm x P 470 mm
Profondità fry top	600 mm
Voltaggio	Trifase - 400 V
Temperatura d'esercizio	Min 95°C / Ma x 300°C
Alimentazione	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Peso	39 Kg
Potenza elettrica totale	3 Kw

Potenza piastre	1 piastra x 3 Kw
Numero zone di cottura	NR 1 zona di cottura
Tipologia piano di cottura Fry top	Piastra rigata
Alimentazione Fry Top	ELETTRICO
Tipologia piastra	piastra singola
Tipologia fry top	fry top da banco
Normative	CE disponibile

Descrizione

Fry top elettrico da banco, profondità 600 mm, piastra rigata cromata singola trifase potenza 3000 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** 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 rigata cromata singola**. La piastra deve essere regolarmente pulita per garantire migliore funzionalità e rendimento.

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 è dotato di **valvola termostatica** che limita la temperatura a massimo 350°C e quindi su questa apparecchiatura si consiglia la cottura di cibi delicati.

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 cassetti di raccolta del grasso garantisce un perfetto funzionamento dell'apparecchio.

Cavo di linea non presente.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA