



Fry Top elettrico su armadio aperto piastra rigata cromata singola 4500 W Trifase P 700 mm

MODELLO: FRIE-CR70/40

Dimensioni esterne

L 400 x P 700 x H 850 +148 camino mm

1.238,00 € + IVA



Prodotto in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 400 mm x P 700 mm x H 850 mm +148 camino
Dimensioni piano di cottura	395 mm x 550 mm
Profondità fry top	700 mm
Voltaggio	Trifase - 400 V
Temperatura d'esercizio	Min 95°C / Ma x 300°C
Alimentazione	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Peso	57 Kg

Potenza elettrica totale	4,5 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 su mobile

Descrizione

Fry top elettrico su armadio aperto, profondità 700 mm, piastra rigata cromata singola trifase potenza 4500 W.

Il **fry top** è un apparecchio 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.

La cottura degli alimenti avviene per mezzo della **piastra rigata cromata singola**. La piastra deve essere regolarmente pulita per garantire migliore funzionalità e rendimento. Ogni **zona di cottura** è dotata di **3 resistenze corazzate**.

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 è dotato di **valvola termostatica** per limitare la temperatura.

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

Il fry top è allestito su armadio neutro aperto e accessoriabile.

Cavo di linea non presente.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA