

**Fry Top elettrico su armadio aperto piastra liscia cromata
21000 W Trifase P 900 mm**

Prezzo: 1.972,00 € + IVA



Riferimento: FRI-CR90/80

Produttore: Gastrodomus

Categoria: Fry top elettrico - Prof. 900 mm

Descrizione

Fry top elettrico su armadio aperto, profondità 900 mm, piastra liscia cromata trifase potenza 21000 W.

Il **fry top** è un apparecchio a uso professionale per bar, ristoranti e alberghi, adatto a grigliare verdure, carni o pesce.

Il **nuovo design** è caratterizzato dal **cruscotto con bordo frontale raggiato ergonomico** per un'estetica armoniosa. La **struttura amovibile del camino in acciaio dotata di fori di scarico dei gas combusti maggiorati** consente un migliore flusso dei fumi in uscita e una pulizia semplificata del vano interno. I comandi manuali presentano manopole in polimero termoindurente con finitura alluminio anodizzato opaco è completa di labirinto che evita il rischio di trafilamento di liquidi all'interno del vano tecnico. La ghiera di colore nero opaco facilita la lettura dei simboli.

La **struttura esterna è in acciaio INOX-AISI304**, lo **spessore del piano è 20/10** garantisce maggiore solidità e robustezza.

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 liscia cromata**. 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 cromato è dotato anche di **valvola termostatica**.

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

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	L 800 mm x P 900 mm x H 870 mm
Voltaggio	Trifase - 400 V
Temperatura d'esercizio	Min 95°C / Max 300°C
Alimentazione	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Peso	155 Kg
Dimensioni piano di cottura	795 mm x 700 mm
Tipologia piano di cottura Fry top	Piastra liscia
Alimentazione Fry Top	ELETTRICO
Tipologia piastra	piastra singola
Potenza elettrica totale	21 Kw
Numero zone di cottura	NR 2 zone di cottura
Profondità fry top	900 mm
Tipologia fry top	fry top su mobile
Spessore piastra cottura	10 mm

Generato il 04/06/2026