

Cod: 4133

Fry top Griglia Elettrica professionale da banco, piastra 1/2 liscia 1/2 rigata, 3 Kw, 550 x 430 x 250 h mm



Descrizione

Il Fry Top è indicato per realizzare una perfetta cottura alla griglia di alimenti quali verdure, pesce e carni, a temperature di esercizio elevate che consentono di conservare il gusto puro dell'alimento senza aggiunta di olio o acqua. La superficie della piastra raggiunge una temperatura molto alta, da +50°C a +300°C, in pochi minuti. Una cottura a temperatura così alta fa sì che le proprietà gustative e organolettiche dell'alimento vengano perfettamente conservate. Caratteristiche Fry Top Professionale Questo modello di Fry Top include una piastra unica con due differenti formati, essendo divisa per metà in liscia, per metà in piastra rigata. In questo modo si può scegliere di volta in volta che tipo di forma dare alla superficie esterna dell'alimento, se liscia o ondulata come una griglia da barbecue. Il materiale utilizzato è l'acciaio inox, adeguato al contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente. La tipologia di alimentazione è elettrica, con voltaggio pari a 240V e potenza di 3 kW. Può essere collegato alla rete elettrica cittadina o a un generatore, ad esempio in caso di fiere itineranti. La temperatura è regolabile attraverso la manopola presente sulla parte frontale del fry top. Sotto la piastra è collocata una vasca estraibile per la raccolta dell'olio e dei grassi di scolo. La dimensione della piastra è di 55 x 35 cm, con spessore di 8 mm. Tutti i Fry Top in vendita su Ristoattrezzature sono dotati di marchio CE.

Come pulire un Fry Top Per la pulizia del fry top consigliamo di utilizzare un detergente da cucina non aggressivo e spugne morbide non abrasive, per non rovinare l'antiaderenza dell'acciaio inox.

Dimensioni

Dimensioni esterne	550x430x250 mm
Spessore piano	8 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Frequenza	50 Hz
Peso	24 kg
Potenza Elettrica	3 kW
Temperatura d'esercizio	+50 +300 °C
Voltaggio	230 V