

Cod: 5592

Fry Top griglia a Gas su mobile, piastra liscia S/70 400 x 730 x 970 h mm



Descrizione

Il Fry Top è uno strumento utile nelle cucine professionali in cui vengono preparati alimenti alla griglia, in sostituzione del classico barbecue, con risultati ottimali per il gusto di alimenti quali carne, pesce o verdure. La superficie della piastra raggiunge una temperatura elevata in breve tempo, e la mantiene costante proprio per la preparazione di alimenti senza utilizzo di oli.

Caratteristiche Fry Top Professionale Questo modello di Fry Top include una piastra liscia in acciaio inox, materiale adeguato al contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente. Una manopola centrale, posta sulla parte frontale, consente la regolazione della temperatura in maniera immediata. Il calore si distribuisce in maniera uniforme sulla superficie, per garantire una cottura omogenea. La tipologia di alimentazione è a gas, e può essere pertanto collegato alla rete cittadina o a bombole a GPL per uso alimentare. All'interno del vano inferiore, chiuso da uno sportello cieco, è collocato un vassoio per la raccolta dell'olio esausto e dei grassi di cottura. La dimensione della piastra è di 34 x 50cm, con spessore di 16mm. 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	400x730x970 mm
Dimensioni superficie di cottura	340x500 mm
Spessore piano	16 mm

Scheda tecnica

Peso	58 kg
Potenza Gas	4.7 kW