

Cod: 5597

Fry Top Griglia a Gas su mobile, piastra liscia S/70 800 x 730 x 930 h mm



Descrizione

Il Fry Top è uno strumento molto utile per le cucine professionali in cui si cucinano carni, verdure e pesce alla griglia.

La superficie della piastra raggiunge infatti una temperatura molto alta in pochi minuti, e la mantiene costante proprio per la preparazione di alimenti senza utilizzo di olii.

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.

La tipologia di alimentazione è a gas, e può essere pertanto collegato alla rete cittadina o a bombole a GPL per uso alimentare.

La temperatura è regolabile attraverso le manopole poste sulla parte frontale del fry top professionale. Il calore si distribuisce in maniera uniforme sulla superficie, per garantire una

cottura omogenea.

All'interno del vano inferiore è collocato un vassoio per la raccolta dell'olio esausto e dei grassi di cottura.

La dimensione della piastra è di 73 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	800x730x930 mm
Dimensioni superficie di cottura	730x500 mm
Spessore piano	16 mm

Scheda tecnica

Peso	81 kg
Potenza Gas	9.7 kW
Temperatura d'esercizio	+120 +330 °C