Cod: 10202952188

Fry Top Griglia a gas 100,6×45×23,3h cm 5.5 + 2.75 kW da banco piastra liscia doppia in acciaio



Descrizione

Perché acquistarlo?

Se cerchi un fry top versatile e compatto per la tua cucina professionale, questo **Fry Top Griglia a gas da banco** è la soluzione perfetta. Grazie alla **doppia piastra liscia in acciaio** e ai **bruciatori ad alta efficienza**, garantisce una **distribuzione uniforme del calore** per risultati di cottura sempre impeccabili. Il design ergonomico, completamente smontabile e dotato di utili accorgimenti come il **contenitore raccogli grasso** e i **piedini regolabili**, rende questo fry top un alleato ideale sia per gli spazi ridotti che per i ritmi intensi della ristorazione.

Caratteristiche principali

- **Doppia piastra in acciaio inox con bordo maggiorato**
  La griglia è dotata di una **doppia piastra spessa 0,6 cm** in **acciaio inox** con bordo di **3,6 cm**, progettata per trattenere meglio il calore e contenere eventuali schizzi durante la cottura. La protezione antiossidante assicura una lunga durata nel tempo, anche con utilizzi frequenti.
- **Distribuzione uniforme del calore su tutta la superficie**
  I bruciatori con **uscita della fiamma perimetrale** garantiscono una **distribuzione omogenea del calore** su entrambe le superfici di cottura (60x40 cm + 40x40 cm). Questo permette una cottura uniforme di alimenti di diversa natura e spessore.
- **Sistema di sicurezza integrato**
  Grazie alla **termocoppia di sicurezza**, il fry top assicura la massima tranquillità durante l'utilizzo, interrompendo automaticamente il flusso di gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.
- **Design compatto e ottimizzato per spazi ridotti**
  L'**ingresso posteriore del gas** è studiato per consentire un'installazione agevole anche in cucine con spazi ridotti, mantenendo al contempo una linea elegante e funzionale.
- **Piedini regolabili per una perfetta stabilità**
  I pratici **piedini regolabili** permettono di adattare il fry top a ogni tipo di superficie di lavoro, garantendo sempre la massima stabilità durante l'uso.
- **Manopole ergonomiche in bachelite cromata**
  Le **manopole in bachelite cromata** offrono un'ottima presa e resistenza al calore, rendendo la regolazione della temperatura pratica e sicura.
- **Capiente contenitore raccogli grasso**
  Il **contenitore per la raccolta del grasso**, di ampie dimensioni, facilita la gestione dei residui di cottura e semplifica le operazioni di pulizia quotidiana.
- **Accensione piezoelettrica per ogni bruciatore**
  Ogni valvola gas è dotata di un sistema di **accensione piezoelettrica indipendente**, che consente un'accensione rapida e sicura senza necessità di accendini esterni.
- **Struttura completamente smontabile**
  Il fry top è **completamente smontabile**, agevolando la pulizia accurata di ogni componente e garantendo la massima igiene in cucina.

Scheda tecnica

- **Dimensioni esterne:** 100,6x45x23,3h cm
- **Prima superficie di cottura:** 60x40 cm
- **Seconda superficie di cottura:** 40x40 cm
- **Alimentazione:** Gas
- **Bruciatori:** 2 + 1
- **Peso:** 29 kg
- **Potenza Gas:** 5.5 + 2.75 kW

Equipaggiamento standard

- **Ugelli GPL e metano in dotazione**

Dimensioni

Dimensioni esterne	1006x450x233 mm
Dimensioni imballo	1050x500x500 mm
Dimensioni prima superficie di cottura	600x400 mm
Dimensioni seconda superficie di cottura	400x400 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Bruciatori	2 + 1 nr
Peso con imballo	36 kg
Peso netto	29 kg

Equipaggiamento standard

In dotazione	Ugelli predisposti per GPL. In dotazione sono forniti anche gli ugelli per metano.