Cod: 108330060142627

Fry top griglia a gas professionale da banco piastra 1/2 liscia 1/2 rigata 14 kW 80×70×54,7h cm



Descrizione

Perché acquistarlo?

Se cerchi una soluzione versatile e resistente per la tua cucina professionale, questo **Fry Top a gas** è l'alleato perfetto. Grazie alla **piastra combinata liscia e rigata**, potrai cuocere in modo ottimale carne, pesce, verdure e panini, ottenendo sempre una cottura uniforme e un aspetto invitante. Costruito interamente in **acciaio inox**, garantisce igiene e durata nel tempo, mentre il **cassetto raccogli residui** facilita la pulizia, permettendoti di lavorare con efficienza.

Caratteristiche principali

- **Doppia piastra liscia e rigata per la massima versatilità**
  La combinazione di **mezza piastra liscia** e **mezza piastra rigata** permette di cuocere diverse tipologie di alimenti senza dover cambiare attrezzatura. La parte liscia è ideale per pesce, uova e verdure, mentre quella rigata è perfetta per carne e panini, garantendo la classica marchiatura alla griglia.
- **Costruzione in acciaio inox per igiene e resistenza**
  L'intera struttura è realizzata in **acciaio inox**, materiale che assicura un'elevata resistenza alla corrosione e una facile pulizia, rendendo il fry top adatto a un uso intensivo in ambito professionale.
- **Potente sistema di cottura a gas da 14 kW**
  Grazie all'**alimentazione a gas** e a una **potenza di 14 kW**, questo fry top garantisce una **temperatura costante e omogenea** su tutta la superficie di cottura, riducendo i tempi di attesa e ottimizzando la produzione.
- **Accensione piezoelettrica per un utilizzo immediato**
  L'accensione è affidata a un pratico **sistema piezoelettrico**, che permette di avviare il fry top con un semplice gesto, senza necessità di fiammiferi o accendini.
- **Cassetto raccogli residui per una pulizia facile e veloce**
  Dotato di un **ampio cassetto raccogli residui**, questo fry top permette di raccogliere facilmente grassi e residui di cottura, mantenendo l'area di lavoro pulita e riducendo i tempi di pulizia.
- **Kit di trasformazione metano/GPL incluso**
  Il fry top è fornito con un **kit di conversione da metano a GPL**, permettendoti di adattarlo facilmente al tipo di alimentazione disponibile nella tua cucina.
- **Connessione gas standard per un'installazione semplice**
  Grazie al **tubo di connessione gas da ½ pollice**, il collegamento all'impianto è immediato e sicuro, riducendo al minimo i tempi di installazione.

Scheda tecnica

- **Dimensioni esterne:** 80x70x54,7h cm
- **Dimensioni piastra di cottura:** 79,6x50,4 cm
- **Peso:** 72 kg (lordo 101 kg)
- **Materiale:** Acciaio inox
- **Potenza gas:** 14 kW
- **Alimentazione:** Gas
- **Dotazione:** Cassetto recupero residui, kit trasformazione metano/GPL

Dimensioni

Dimensioni esterne	800x700x547 mm
Dimensioni imballo	875x815x605 mm
Dimensioni prima superficie di cottura	796x504 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Materiale	acciaio inox
Peso con imballo	101 kg
Peso netto	72 kg
Potenza Gas	14 kW

Equipaggiamento standard

In dotazione	Cassetto recupero residui e kit trasformazione da metano a GPL.