Cod: 108340020622630

Fry top griglia a gas professionale su mobile piastra rigata 10 kW 40×90×114h cm



Descrizione

Perché acquistarlo?

Se cerchi un'attrezzatura professionale che unisca **solidità costruttiva**, **prestazioni elevate** e **facilità d'uso**, questo fry top a gas è la soluzione ideale. Progettato per durare nel tempo e per sostenere ritmi di lavoro intensi, offre una superficie di cottura ampia e una gestione semplice e intuitiva, perfetta per preparazioni veloci e precise. Il suo design compatto con mobile sottostante lo rende perfetto anche in cucine dove lo spazio è limitato, garantendo al tempo stesso ordine e funzionalità.

Caratteristiche principali

- **Alimentazione a gas per massima potenza e controllo**
  Grazie alla **potenza di 10 kW**, questo fry top professionale raggiunge rapidamente alte temperature, offrendo prestazioni elevate anche durante i servizi più intensi. L'alimentazione a gas garantisce consumi ottimizzati e una regolazione precisa del calore, ideale per una cottura omogenea.
- **Struttura in acciaio inox resistente e igienica**
  Realizzato interamente in **acciaio inox**, il fry top è estremamente resistente alla corrosione e all'usura quotidiana. Questa caratteristica lo rende anche **facile da pulire** e conforme agli standard HACCP per l'igiene alimentare.
- **Piastra rigata in acciaio per grigliare alla perfezione**
  La **piastra rigata** in acciaio consente di ottenere una cottura uniforme con tipiche rigature grigliate, perfette per carne, pesce e verdure. Offre inoltre un'ottima resa visiva del piatto, valorizzando ogni preparazione.
- **Accensione piezoelettrica rapida e sicura**
  L'**accensione piezoelettrica** garantisce l'avviamento del bruciatore in modo semplice e immediato, senza bisogno di fiammiferi o accendini. Una soluzione sicura e affidabile per velocizzare i tempi di lavoro.
- **Mobile con anta battente integrata**
  Il fry top è montato su **mobile con anta battente**, ideale per sfruttare lo spazio sottostante come vano contenitore per utensili, accessori o bombola del gas. Un'opzione pratica per chi desidera ordine e funzionalità in cucina.
- **Cassetto raccoglitore per residui incluso**
  Dotato di **cassetto estraibile per la raccolta dei residui di cottura**, questo fry top facilita la pulizia quotidiana e mantiene la zona lavoro sempre ordinata. Basta estrarlo e svuotarlo per una manutenzione rapida.
- **Tubo connessione gas da ½ pollice incluso**
  La dotazione comprende un **tubo di collegamento da ½"**, compatibile con i principali impianti gas professionali, per un'installazione semplice e immediata.
- **Kit di trasformazione da metano a GPL incluso**
  In caso di esigenze specifiche, è possibile utilizzare il **kit di trasformazione da metano a GPL**, fornito di serie, per adattare l'apparecchiatura al tipo di alimentazione disponibile nella tua attività.

Dati tecnici

- **Dimensioni esterne**: 40x90x114h cm
- **Dimensioni prima superficie di cottura**: 39,6x69,4 cm
- **Peso netto**: 67 kg
- **Potenza gas**: 10 kW
- **Materiale**: acciaio inox
- **Equipaggiamento in dotazione**: cassetto raccolta residui, kit GPL

Dimensioni

Dimensioni esterne	400x900x1140 mm
Dimensioni imballo	475x1015x1215 mm

Dimensioni prima superficie di cottura	396x694 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Materiale	acciaio inox
Peso con imballo	100 kg
Peso netto	67 kg
Potenza Gas	10 kW

Equipaggiamento standard

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