Cod: 108340061042631

Fry top griglia a gas professionale su mobile piastra 1/2 liscia 1/2 rigata 20 kW 80×90×114h cm



Descrizione

Perché acquistarlo?

Questo **fry top professionale a gas** è la soluzione ideale per chi cerca uno strumento di cottura affidabile, potente e completo, adatto a qualsiasi cucina professionale. Grazie al suo design robusto e alla doppia superficie di cottura liscia/rigata, ti permette di gestire diverse preparazioni contemporaneamente. L'installazione su mobile con ante lo rende una scelta pratica per ottimizzare gli spazi di lavoro e mantenere l'ambiente ordinato.

Caratteristiche principali

- **Alimentazione a gas**
  Perfetto per ambienti professionali che necessitano di una cottura rapida e costante, garantisce **alte prestazioni con un consumo energetico ottimizzato**. Con una potenza di **20 kW**, è pensato per sostenere alti volumi di lavoro.
- **Struttura in acciaio inox**
  L'intero corpo macchina è realizzato in **acciaio inox di alta qualità**, sinonimo di igiene, durata nel tempo e facilità di pulizia. Resistente agli urti, al calore e alla corrosione, è perfetto per l'uso intensivo quotidiano.
- **Piano cottura combinato: 1/2 liscio + 1/2 rigato**
  La **superficie di cottura in acciaio** è divisa equamente tra una parte liscia e una rigata, per offrire la **massima versatilità**: potrai grigliare carni, verdure o panini e al tempo stesso rosolare o scottare alimenti più delicati senza cambiare strumento.
- **Accensione piezoelettrica**
  L'accensione è **rapida, sicura e comoda**, grazie al sistema piezoelettrico che non richiede fiammiferi né accendini. Un dettaglio che semplifica la gestione quotidiana, migliorando anche la sicurezza in cucina.
- **Mobile con ante battenti**
  Il fry top è montato su **struttura mobile con due ante battenti**, ideale per conservare utensili, detersivi o attrezzature. Un'opzione pratica per sfruttare al meglio lo spazio sotto il piano cottura.
- **Cassetto raccoglitore per residui**
  Dotato di **cassetto estraibile per la raccolta dei grassi e residui di cottura**, facile da rimuovere e pulire. Un alleato indispensabile per mantenere l'igiene del piano di lavoro.
- **Tubo gas da ½ pollice incluso**
  Completo di **tubo per la connessione gas da ½ pollice**, standard per l'installazione professionale.
- **Kit di trasformazione metano/GPL incluso**
  Inclusa nella fornitura anche la **conversione da metano a GPL**, per adattarsi senza problemi alla tua alimentazione disponibile, garantendo **flessibilità d'uso e installazione ovunque**.

Scheda tecnica

- **Alimentazione:** Gas
- **Potenza gas:** 20 kW
- **Materiale struttura:** Acciaio inox
- **Peso netto:** 115 kg
- **Peso lordo:** 166 kg
- **Dimensioni esterne:** 80x90x114h cm
- **Dimensioni superficie di cottura:** 79,6x69,4 cm
- **Dimensioni imballo:** 87,5x101,5x121,5h cm

Dimensioni

Dimensioni esterne	800x900x1140 mm
Dimensioni imballo	875x1015x1215 mm

Dimensioni prima superficie di cottura	796x694 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Materiale	acciaio inox
Peso con imballo	166 kg
Peso netto	115 kg
Potenza Gas	20 kW

Equipaggiamento standard

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