Cod: 108330020622629

Fry top griglia a gas professionale da banco piastra rigata 10 kW 40×90×60,2h cm



Descrizione

Perché acquistarlo?

Questo **fry top a gas professionale** è la soluzione ideale per ristoranti, bistrot, hotel e attività di ristorazione che necessitano di una **piastra rigata potente ed efficiente**. Realizzato in **acciaio inox**, garantisce massima resistenza e igiene, mentre il **sistema di accensione piezoelettrica** rende l'utilizzo semplice e immediato. La piastra liscia consente una **cottura uniforme senza attaccare gli alimenti**, mantenendo intatti i sapori e le proprietà organolettiche. Inoltre, il pratico **cassetto di recupero residui** facilita la pulizia, permettendo di mantenere sempre il piano di lavoro in perfette condizioni.

Caratteristiche principali

- **Struttura in acciaio inox**
  La realizzazione interamente in **acciaio inossidabile** conferisce a questo fry top un'elevata **resistenza alla corrosione e al calore**, garantendo una lunga durata nel tempo. Inoltre, l'acciaio inox è **facile da pulire**, assicurando sempre il massimo livello di igiene, indispensabile nel settore della ristorazione.
- **Alimentazione a gas con potenza da 10 kW**
  Grazie all'alimentazione a **gas** e alla **potenza di 10 kW**, questo fry top offre una cottura **rapida e uniforme**, riducendo i tempi di attesa e ottimizzando i flussi di lavoro in cucina. Perfetto per chi necessita di elevate prestazioni senza rinunciare all'efficienza energetica.
- **Piastra rigata per una cottura impeccabile**
  La **superficie rigata** della piastra permette di ottenere una cottura uniforme e una grigliatura ideale per carne, pesce e verdure. Questo dettaglio assicura che i liquidi in eccesso vengano drenati correttamente, evitando cibi troppo unti e garantendo un risultato più leggero e saporito.
- **Sistema di accensione piezoelettrica**
  L'**accensione piezoelettrica** semplifica l'utilizzo del fry top, rendendolo **immediato e sicuro**. Con una semplice pressione, la fiamma si attiva rapidamente, evitando l'uso di fiammiferi o accendini.
- **Cassetto di recupero residui per una pulizia agevolata**
  Il pratico **cassetto di recupero residui** raccoglie grassi e liquidi di cottura, rendendo la pulizia estremamente veloce. Questa funzione è essenziale per mantenere sempre in ordine la postazione di lavoro e garantire la massima igiene.
- **Tubo di connessione gas da ½ pollice**
  La connessione **da ½ pollice** permette un'installazione semplice e compatibile con gli impianti standard, garantendo un utilizzo sicuro e senza problemi.
- **Kit di trasformazione da metano a GPL incluso**
  Il **kit di trasformazione** consente di convertire l'alimentazione da **metano a GPL** in base alle esigenze dell'attività, offrendo una maggiore flessibilità nell'installazione e nell'utilizzo del fry top.

Scheda tecnica

- **Dimensioni esterne:** 40x90x60,2h cm
- **Dimensioni imballo:** 47,5x101,5x66h cm
- **Prima superficie di cottura:** 39,6x69,4 cm
- **Alimentazione:** Gas
- **Materiale:** Acciaio inox
- **Peso:** 50 kg (lordo 72 kg)
- **Potenza:** 10 kW
- **Cassetto recupero residui**
- **Kit trasformazione metano-GPL**

Dimensioni

Dimensioni esterne	400x900x602 mm
Dimensioni imballo	475x1015x660 mm
Dimensioni prima superficie di cottura	396x694 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Materiale	acciaio inox
Peso con imballo	72 kg
Peso netto	50 kg
Potenza Gas	10 kW

Equipaggiamento standard

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