Cod: 108340060142628

Fry top griglia a gas professionale su mobile piastra 1/2 liscia 1/2 rigata 14 kW 80×70×108,5h 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 **14 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:** 14 kW
- **Materiale struttura:** Acciaio inox
- **Peso netto:** 93 kg
- **Peso lordo:** 136 kg
- **Dimensioni esterne:** 80x70x108,5h cm
- **Dimensioni superficie di cottura:** 79,6x50,4 cm
- **Dimensioni imballo:** 87,5x81,5x116h cm

Dimensioni

Dimensioni esterne	800x700x1085 mm
Dimensioni imballo	875x815x1160 mm

Dimensioni superficie di cottura	796x504 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Consumo gas	1.48 m3/h
Peso con imballo	136 kg
Peso netto	93 kg
Potenza Gas	14 kW

Equipaggiamento standard

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