Cod: 10833001923672

Fry top griglia elettrico professionale da banco piastra Liscia 9.6 kW 80×70×47,5h cm



Descrizione

Perché acquistarlo?

Questo **fry top elettrico professionale** è la soluzione ideale per ristoranti, bistrot, hotel e attività di ristorazione che necessitano di una **piastra liscia potente ed efficiente**. Realizzato in **acciaio inox**, garantisce massima resistenza e igiene e 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 elettrica con potenza da 9.6 kW**
  Grazie all'alimentazione elettrica e alla **potenza di 9.6 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 liscia per una cottura impeccabile**
  La **piastra liscia** permette di cucinare una vasta gamma di alimenti senza che si attacchino, favorendo una doratura omogenea. Ideale per la cottura di carne, pesce, verdure e uova, consente di ottenere risultati professionali con il massimo controllo della temperatura.
- **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.

Scheda tecnica

- **Dimensioni esterne:** 80x70x47,5h cm
- **Dimensioni imballo:** 87,5x81,5x60,5h cm
- **Prima superficie di cottura:** 79,6x49 cm
- **Alimentazione:** Elettrica
- **Materiale:** Acciaio inox
- **Peso:** 70 kg (98 kg lordo)
- **Potenza:** 9.6 kW
- **Cassetto recupero residui**

Dimensioni

Altezza piedini	30 mm
Dimensioni esterne	800x700x475 mm
Dimensioni imballo	875x815x605 mm
Dimensioni prima superficie di cottura	796x490 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Frequenza	50/60 Hz
Materiale	acciaio inox
Peso con imballo	98 kg
Peso netto	70 kg
Potenza Elettrica	9.6 kW
Temperatura d'esercizio	+100 +300 °C
Voltaggio	380 V, 415 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	Cassetto recupero residui