

copy of Fry top a gas su armadio aperto, profondità 700 mm, con piastra rigata singola e potenza 5700 W

MODELL: SPL470G

Außenmaße

B 400 x T 700 x H 850 mm

660,00 € + IVA

Auf Lager verfügbar

Außenmaße	B 400 mm x T 700 mm x H 850 mm
Bratplatte Serie	700
Gewicht	57 Kg
Gesamte Gasleistung	5,4 Kw
Anzahl Kochzonen	1 Kochzone
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Standardausstattung	Piedini regolabili; ugelli (GPL)

Ausführung Bratplatte	glatt
Versorgung Bratplatte	Gas
Grillplatte des Kontaktgrills	1 Grillplatte
Ausführung Bratplatte	Standgerät
Normative	CE
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

Beschreibung

Fry top a gas su armadio aperto, profondità 700 mm, con piastra rigata singola e potenza 5700 W.

Il **fry top a gas** è un elemento affidabile a ingombri ridotti, pensato per soddisfare le esigenze della moderna ristorazione.

L' apparecchiatura è destinana alla cottura di cibi quali bistecche, hamburger, pesce e verdure che vengono appoggiati direttamente sulla piastra.

Il fry top ha una robusta **struttura esterna in acciaio INOX AISI 304** e una **piastra rigata singola** con **1 zona di cottura**.

L' apparecchio è dotato di **termocoppia di sicurezza**, **bruciatore pilota** e **accenditore piezoelettrico**. L' utilizzo del fry top è semplice e intuitivo. Per accenderlo, infatti, è necessario spingere la manopola e girarla in senso antiorario fino alla posizione di accensione pilota. Premere successivamente contemporaneamente la manopola e il pulsante piezoelettrico e il bruciatore pilota si accenderà. Dalla posizione pilota, girare la manopola ancora in senso antiorario fino alla posizione di fiamma massima. Il bruciatore può funzionare, oltre che con fiamma massima, anche con fiamma minima.

Il fry top è allestito sopra a un comodo **armadio aperto** ed è inoltre dotato di **paraspruzzi su tre lati** per poter lavorare in sicurezza.

Si consiglia di posizionare il fry top sempre sotto una cappa di aspirazione che aspiri i fumi di cottura.

La pulizia dell' apparecchio è semplice e deve essere effettuata quando le piastre si sono raffreddate. E' necessario togliere eventuali resti di cibo dalla piastra con una paletta o uno straccio inumidito, al fine di evitare la formazine di fumo durante la cottura. Il fry top è inoltre dotato di un **cassetto per la raccolta del grasso**, che deve essere pulito di frequente e accuratamente e di **canali di raccolta** dei residui di cibo.