

copy of Fry top elettrico su armadio aperto, profondità 700 mm, piastra rigata singola trifase 4500 W

MODELL: SPLR870E

Außenmaße
B 400 x T 700 x H 850 mm

1.024,00 € + IVA

Auf Lager verfügbar

Außenmaße	B 400 mm x T 700 mm x H 850 mm
Maße des Kochfeldes	395 mm x 550 mm
Bratplatte Serie	700
Spannung	dreiphasig - 400 V
Spannung	400 V/ 3 N/ 50 Hz
Gewicht	52 Kg
Gesamte elektrische Leistung	4,5 KW

Anzahl Kochzonen	2 Kochzonen
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Ausführung Bratplatte	1/2 glatt + 1/2 gerillt
Versorgung Bratplatte	Elektrisch
Grillplatte des Kontaktgrills	1 Grillplatte
Ausführung Bratplatte	Standgerät
Normative	CE

Beschreibung

Fry top elettrico su armadio aperto, profondità 700 mm, piastra rigata singola trifase 4500 W.

Il **fry top** è un apparecchio a uso professionale per bar, ristoranti e alberghi, adatto a grigliare verdure, carni o pesce.

E' un apparecchio di **cottura a secco o a olio**, più pratico rispetto alla griglia tradizionale in quanto, a differenza di quest' ultima, fa molto meno fumo. E' comunque consigliato mantenere una ventilazione opportuna nel locale di installazione e funzionamento tramite, ad esempio, una cappa di aspirazione.

La cottura degli alimenti avviene per mezzo della **piastra rigata singola** disposta sopra i bruciatori che riescono a garantire un' elevata

temperatura. La piastra deve essere regolarmente pulita per garantire migliore funzionalità e rendimento. Ogni **zona di cottura** è dotata di **3 resistenze corazzate**.

Prima di grigliare per la prima volta, consigliamo di pulire a fondo le piastre e di porre accendere l'apparecchio lasciandolo in funzione a vuoto per 15 minuti.

Il fry top è di semplice e intuitivo utilizzo. Basta, infatti, girare l'**interruttore generale** e in seguito la **manopola** della **temperatura** che può essere regolata **dalla posizione di spento a 300° C**. Il corretto funzionamento dell'apparecchio è attestato da **due spie**, una gialla e una verde che indicano, rispettivamente, che il macchinario è sotto tensione e che gli elementi riscaldanti funzionano.

Le piastre devono essere pulite quando si sono raffreddate e i resti di cibo devono essere rimossi con una paletta o con uno straccio inumidito al fine di evitare fuoriuscita di fumi durante la cottura.

Per pulire quotidianamente il fry top si raccomanda di estrarre il **cassetto per la raccolta del grasso**, svuotarlo e togliere con una paletta i resti di cibo. Le parti in acciaio devono essere pulite con acqua, detersivo non abrasivo o panni inumiditi.

Una pulizia frequente e accurata delle piastre, dei **canali di raccolta del grasso** e dei cassetti di raccolta del grasso garantiscono un perfetto funzionamento dell'apparecchio.

Il fry top è allestito su armadio neutro aperto e accessoriabile.