

**FRY-TOP ELETTRICO CON PIASTRA RIGATA BERTO'S
LINEA MAXIMA 900 SU BASE APERTA DIM.
cm.80x90x90H**



SOLUZIONI FOODSERVICE

Dimensioni:

- Larghezza 80 cm
- Profondità 90 cm
- Altezza 90 cm

Descrizione Tecnica:

Materiale Costruzione:

- Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304, rinomato per la sua resistenza alla corrosione e durata.
- Interno completamente in acciaio inox per garantire massima igiene e facilità di pulizia.

Sistema di Riscaldamento:

- Resistenze in acciaio inox Incoloy posizionate sotto la piastra di cottura per una distribuzione uniforme del calore e maggiore durata nel tempo.

Controllo della Temperatura:

- Termostato regolabile con range di temperatura da 50 a 270 °C, ideale per una vasta gamma di preparazioni culinarie.
- Dotato di termostato di sicurezza a riarmo manuale per prevenire surriscaldamenti e garantire la massima sicurezza durante l'utilizzo.
- Indicatori luminosi: spia di linea e spia di raggiungimento della temperatura per monitorare lo stato del dispositivo in modo intuitivo.

Piastra di Cottura:

- Piastra rigata in acciaio satinato ad alto spessore, a tutta misura con paraspruzzi a filo per proteggere l'area circostante da schizzi di olio e residui di cibo.
- Superficie leggermente inclinata per facilitare il drenaggio dei grassi, dotata di foro di scarico di grandi dimensioni per lo smaltimento rapido dei liquidi.
- Due zone di cottura indipendenti con comandi separati per una regolazione ottimale della temperatura in base alle esigenze.

Struttura e Design:

- Vano inferiore completamente in acciaio inox per massima robustezza e praticità.
- Base aperta per facilitare l'accesso e lo stoccaggio di attrezzature o accessori da cucina.

Ideale per cucine professionali, questo fry-top garantisce performance eccellenti, sicurezza e praticità, ed è perfetto per la cottura di carne, pesce e verdure in modo veloce ed efficiente.