

SKU: FT1L

## Amitek

# Fry top elettrico da banco Modello FT1L Piano di cottura liscio Potenza 3000 W



## Descrizione

### Caratteristiche principali del fry top elettrico FT1L

- Struttura esterna in acciaio inox, resistente, igienica e semplice da pulire.
- Piano di cottura liscio in acciaio, ideale per carne, verdure, uova, panini e prodotti da snack.
- Termostato di lavoro fino a 300 °C per adattare la temperatura alle diverse preparazioni.
- Cassetto frontale raccogli-residui per convogliare grassi e scarti di cottura e agevolare la pulizia.
- Potenza di 3000 W per una salita in temperatura rapida e cotture veloci anche durante i momenti di picco.
- Alimentazione elettrica monofase 230 V, facile da collegare agli impianti standard dei locali.
- Formato da banco compatto, adatto a cucine con spazio limitato o come integrazione alla linea esistente.

### Specifiche tecniche

Questo fry top elettrico FT1L lavora con una potenza di **3000 W** e alimentazione monofase 230 V/1N/50-60 Hz, una configurazione ideale per l'installazione in molte cucine professionali senza richiedere impianti particolari. Il piano di cottura liscio misura circa 39,5 x 40 cm, offrendo una superficie sufficiente per lavorare più porzioni alla volta mantenendo un buon controllo sulla temperatura e sui tempi di cottura. Le dimensioni esterne sono di circa 40 x 50 x 20 cm, con un peso che resta gestibile per il posizionamento su banco, pur garantendo stabilità durante l'utilizzo.

- Alimentazione: elettrica monofase 230 V/1N/50-60 Hz.

- Potenza elettrica totale: 3000 W.
- Tipologia piano cottura: piastra liscia in acciaio.
- Dimensioni piano di cottura: circa 395 x 400 mm.
- Lunghezza: circa 400 mm.
- Profondità: circa 500 mm.
- Altezza: circa 200 mm.
- Peso netto: circa 20,5 kg.
- Tipologia mobile: da banco.
- Uso: cottura alla piastra di carne, verdure, panini, uova e snack.

## Perché scegliere il fry top elettrico FT1L

Il fry top elettrico FT1L è una soluzione pratica per chi ha bisogno di una piastra liscia compatta ma performante, capace di supportare la preparazione di piatti caldi e snack espressi senza occupare troppo spazio. La combinazione di struttura in acciaio inox, piano liscio, potenza da 3000 W e termostato fino a 300 °C permette di lavorare in modo flessibile, passando da semplici tostature a cotture più intense in base alle esigenze del servizio.

Per bar, piccoli ristoranti, gastronomie e chioschi che vogliono ampliare l'offerta di prodotti alla piastra con un'attrezzatura semplice da usare e rapida da pulire, il modello FT1L rappresenta una scelta affidabile, adatta sia come unica piastra sia come supporto aggiuntivo accanto ad altre apparecchiature di cottura.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	20
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	40
Profondità (cm)	50
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Model Number for EPREL	FT1L
Profondità	minore di 600 mm