

SKU: FT2L

Amitek

Fry top elettrico da banco Modello FT2L Piano di cottura liscio



Descrizione

Fry top elettrico da banco FT2L con piano liscio

Il fry top elettrico da banco **FT2L** è una piastra professionale a doppia zona con piano liscio, pensata per ristoranti, gastronomie, tavole calde e mense che devono gestire volumi di lavoro elevati in poco spazio. La superficie liscia è ideale per carne, pesce, uova, verdure e prodotti da piastra, con una cottura uniforme e tempi rapidi di servizio.

Struttura inox e piano liscio in acciaio

La struttura esterna è realizzata in **acciaio inox**, resistente, igienico e semplice da pulire, adatto a un uso continuativo in cucina professionale. Il piano di cottura in acciaio liscio offre una superficie compatta e uniforme, pensata per garantire una buona distribuzione del calore e facilitare le operazioni di pulizia con spatola a fine turno.

Ampia superficie di cottura e doppia zona

Il piano liscio misura **59,5 x 40 cm** ed è suddiviso in **due zone di cottura**, così puoi lavorare più comode contemporaneamente o dedicare ogni metà a preparazioni diverse. La regolazione indipendente della temperatura nelle versioni doppie ti permette di impostare valori differenti sulle due aree, adattando il fry top alle esigenze del servizio.

Potenza 6000 W e alimentazione trifase

Il modello FT2L ha una potenza di **6000 W** e funziona con alimentazione **400 V trifase**, garantendo un rapido raggiungimento della temperatura impostata e un ottimo recupero termico tra una cottura

e l'altra. Il termostato di lavoro 0-300 °C consente di modulare con precisione la temperatura in base al tipo di prodotto e al risultato desiderato.

Cassetto frontale raccogli residui

Sulla parte frontale è presente un **cassetto raccogli residui** che convoglia grassi e scarti di cottura, rendendo più veloce la pulizia quotidiana. Basta estrarlo, svuotarlo e lavarlo per riportare il fry top in condizioni ottimali, mantenendo più facilmente gli standard igienici richiesti nelle cucine professionali.

Vantaggi del fry top elettrico FT2L

- **Maggiore produttività:** ampia superficie 59,5x40 cm con due zone di cottura indipendenti.
- **Cottura uniforme:** piano liscio in acciaio per una distribuzione omogenea del calore.
- **Controllo preciso:** termostato 0-300 °C per adattare la temperatura a diverse preparazioni.
- **Struttura professionale:** acciaio inox pensato per un uso intensivo quotidiano.
- **Manutenzione rapida:** cassetto frontale raccogli residui che semplifica le operazioni di pulizia.

Specifiche tecniche fry top elettrico da banco FT2L

- Struttura esterna: acciaio inox.
- Piano di cottura: acciaio liscio.
- Termostato di lavoro: 0-300 °C.
- Potenza: 6000 W.
- Voltaggio: 400 V.
- Alimentazione: elettrica trifase.
- Numero zone di cottura: 2.
- Dimensioni piano di cottura: 595 x 400 mm.
- Lunghezza: 60 cm.
- Profondità: 50 cm.
- Altezza: 20 cm.
- Peso netto: 28,2 kg.
- Cassetto frontale raccolta residui integrato.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Easy.
- Tipologia piano cottura: piano liscio.

Per le cucine che cercano un fry top elettrico da banco a doppia zona, compatto ma potente, il modello **FT2L** è una soluzione completa e affidabile, in grado di supportare la produzione di piatti espressi con un ottimo controllo della temperatura e tempi di servizio ridotti.

Scheda Tecnica

| Attributo | Valore |
|-------------------------|------------------|
| Alimentazione | Elettrica |
| Altezza (cm) | 20 |
| Linea | Linea Easy |
| Lunghezza (cm) | 60 |
| Profondità (cm) | 50 |
| Tipologia Mobile | da banco |
| Tipologia piano cottura | Piano liscio |
| Profondità | minore di 600 mm |