

SKU: FT2M

Amitek

Fry top elettrico da banco Modello FT2M Piano di cottura liscio e rigato Potenza 6000 W



Descrizione

Fry top elettrico da banco FT2M piano liscio e rigato

Il fry top elettrico da banco **FT2M** è una piastra professionale a doppia zona con piano metà liscio e metà rigato, pensata per ristoranti, gastronomie, tavole calde e mense che cercano la massima versatilità in poco spazio. Con una sola macchina puoi gestire cotture uniformi su piano liscio e grigliature con rigature ben marcate, ottimizzando tempi e organizzazione del servizio.

Struttura inox e piano di cottura combinato

La struttura esterna è realizzata in **acciaio inox**, resistente, igienico e facile da pulire, ideale per un uso continuativo in cucina professionale. Il piano di cottura in acciaio è suddiviso in una parte liscia e una rigata (dimensioni complessive 59,5 x 40 cm), così puoi cuocere hamburger, uova, verdure sul lato liscio e carne o panini sul lato rigato senza cambiare attrezzatura.

Doppia zona di cottura e potenza 6000 W

Il FT2M dispone di **due zone di cottura** con regolazione indipendente della temperatura, così puoi impostare valori diversi sulle due metà del piano in base al tipo di preparazione. La potenza di **6000 W** con alimentazione **400 V trifase** garantisce un rapido raggiungimento della temperatura e un ottimo recupero termico tra una cottura e l'altra, anche nei momenti di massimo carico di lavoro.

Cassetto frontale raccogli residui

Sulla parte frontale è presente un **cassetto raccogli residui** che convoglia grassi e scarti di cottura provenienti da entrambe le zone del piano. Basta estrarlo, svuotarlo e lavarlo per riportare il fry top in condizioni ottimali, semplificando le operazioni di pulizia quotidiana e mantenendo più facilmente gli standard igienici richiesti nelle cucine professionali.

Vantaggi del fry top elettrico FT2M

- **Massima versatilità:** piano combinato liscio/rigato per gestire diverse tipologie di cottura con una sola macchina.
- **Maggiore produttività:** ampia superficie 59,5x40 cm con due zone di cottura indipendenti.
- **Controllo preciso:** regolazione separata della temperatura per adattare ogni metà alle diverse preparazioni.
- **Struttura professionale:** acciaio inox pensato per un uso intensivo quotidiano.
- **Manutenzione rapida:** cassetto frontale raccogli residui che semplifica la pulizia a fine servizio.

Specifiche tecniche fry top elettrico da banco FT2M

- Struttura esterna: acciaio inox.
- Piano di cottura: acciaio liscio e rigato.
- Numero zone di cottura: 2.
- Regolazione indipendente della temperatura nelle versioni doppie.
- Cassetto frontale raccolta residui integrato.
- Potenza: 6000 W.
- Voltaggio: 400 V.
- Alimentazione: elettrica trifase.
- Dimensioni piano di cottura: 595 x 400 mm.
- Lunghezza: 60 cm.
- Profondità: 50 cm.
- Altezza: 20 cm.
- Peso netto: 29,5 kg.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Easy.
- Tipologia piano cottura: piano liscio/rigato.

Per le cucine che vogliono un fry top elettrico da banco doppio davvero flessibile, capace di combinare cotture lisce e grigliate sulla stessa macchina, il modello **FT2M** è una soluzione completa e affidabile, ideale per supportare la produzione di piatti espressi con un ottimo controllo della temperatura e tempi di servizio contenuti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	20

Attributo	Valore
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	60
Profondità (cm)	50
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano Liscio/Rigato
Profondità	minore di 600 mm