

SKU: FT2R

Amitek

Fry top elettrico da banco Modello FT2R Piano di cottura rigato



Descrizione

Fry top elettrico da banco FT2R con piano rigato

Il fry top elettrico da banco **FT2R** è una piastra professionale a doppia zona con piano di cottura rigato, ideale per ristoranti, gastronomie, tavole calde e mense che vogliono un vero punto griglia in poco spazio. La superficie completamente rigata è perfetta per carne, panini, wurstel e verdure, con il classico effetto “grill” ben visibile sul prodotto servito al cliente.

Struttura inox e piano rigato per uso intensivo

La struttura esterna è realizzata in **acciaio inox**, resistente, igienico e semplice da pulire, pensata per un utilizzo continuativo in cucina professionale. Il piano di cottura rigato in acciaio, con dimensioni 59,5 x 40 cm, offre una buona distribuzione del calore e rigature nette che aiutano anche lo scolo dei grassi verso la parte inferiore della piastra.

Doppia zona di cottura e potenza 6000 W

Il FT2R dispone di **due zone di cottura**, così puoi lavorare più comode in contemporanea o dedicare ogni metà a preparazioni diverse, ottimizzando i tempi di servizio. La potenza di **6000 W** con alimentazione **400 V trifase** garantisce un rapido raggiungimento della temperatura impostata e un ottimo recupero termico tra una cottura e l'altra.

Cassetto frontale raccogli residui

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

Vantaggi del fry top elettrico FT2R

- **Grigliatura professionale:** piano rigato per rigature nette su carne, panini e verdure.
- **Maggiore produttività:** ampia superficie 59,5x40 cm con due zone di cottura indipendenti.
- **Controllo preciso:** regolazione separata della temperatura nelle versioni doppie.
- **Struttura robusta:** acciaio inox adatto a un uso intensivo quotidiano.
- **Manutenzione rapida:** cassetto frontale raccogli residui che facilita la pulizia a fine servizio.

Specifiche tecniche fry top elettrico da banco FT2R

- Struttura esterna: acciaio inox.
- Piano di cottura: acciaio 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: 31 kg.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Easy.
- Tipologia piano cottura: piano rigato.

Per le cucine che cercano un fry top elettrico da banco a doppia zona con piano rigato, compatto ma potente, il modello **FT2R** è una soluzione completa e affidabile, in grado di supportare la produzione di piatti alla griglia con un ottimo controllo della temperatura e tempi di servizio contenuti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	20
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	60

Attributo	Valore
Profondità (cm)	50
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano rigato
Profondità	minore di 600 mm