

SKU: FT3M

Amitek

Fry top elettrico da banco Modello FT3M Piano di cottura liscio e rigato 3 zone di cottura Potenza 9000 W



Descrizione

Fry top elettrico da banco FT3M 3 zone di cottura

Il fry top elettrico da banco **FT3M** è pensato per cucine professionali che cercano una piastra versatile con piano liscio e rigato, adatta a ristoranti, bar, bistrot e gastronomie. Le tre zone di cottura indipendenti permettono di lavorare contemporaneamente prodotti diversi e di gestire meglio i consumi in base al carico di lavoro.

Piano 2/3 liscio e 1/3 rigato in acciaio

La superficie di cottura misura **835 x 400 mm** e combina una piastra **2/3 liscia** con una piastra **1/3 rigata**, ideale per carne, hamburger, verdure, panini e prodotti grigliati. La struttura esterna è in **acciaio inox**, robusta, igienica e semplice da pulire, progettata per un utilizzo quotidiano intensivo.

Potenza 9000 W trifase e 3 zone regolabili

Il fry top FT3M ha una potenza totale di **9000 W** con alimentazione **trifase 400 V**, così raggiunge rapidamente la temperatura di lavoro e mantiene il calore in modo costante anche nei momenti di picco. Le tre zone di cottura sono regolabili in modo indipendente, permettendo di impostare temperature differenti per le varie preparazioni e di utilizzare solo una parte della piastra quando il carico è ridotto.

Cassetto frontale raccogli residui

Nella parte frontale è presente un **cassetto raccogli residui** che convoglia grassi e scarti di cottura, facilitando le operazioni di pulizia a fine servizio. Questa soluzione aiuta a mantenere il piano più ordinato durante la giornata di lavoro e riduce i tempi di manutenzione.

Vantaggi del fry top elettrico FT3M

- **Versatilità:** piano 2/3 liscio e 1/3 rigato per cotture differenti con un'unica macchina.
- **Controllo della cottura:** 3 zone indipendenti per gestire temperature diverse in base al prodotto.
- **Struttura professionale:** acciaio inox e componentistica pensati per uso intensivo.
- **Pulizia facilitata:** cassetto frontale raccogli residui per una gestione più ordinata di grassi e scarti.
- **Alimentazione elettrica:** potenza 9000 W trifase per prestazioni elevate senza impianto gas.

Specifiche tecniche fry top elettrico da banco FT3M

- Marca: Amitek.
- Potenza: 9000 W.
- Alimentazione: elettrica trifase 400 V.
- Numero zone di cottura: 3.
- Dimensioni piano di cottura: 835 x 400 mm.
- Piastra: 2/3 liscia + 1/3 rigata.
- Cassetto frontale raccolta residui.
- Struttura esterna in acciaio inox.
- Lunghezza: 84 cm.
- Profondità: 50 cm.
- Altezza: 20 cm.
- Peso netto: 36 kg.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Easy.
- Tipologia piano cottura: piano liscio/rigato.

Per le cucine che cercano un fry top elettrico da banco potente e flessibile, il modello **FT3M** offre un ampio piano combinato liscio/rigato, 3 zone di cottura indipendenti e una struttura in acciaio inox adatta a un utilizzo professionale quotidiano.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	20
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	84

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