

SKU: 2980482

Beckers

Fry Top Elettrico Modello GHN75R Piastra cromata rigata Piano cottura cm 72,5x40



Descrizione

Fry top elettrico GHN75R con piastra cromata rigata

Il fry top elettrico **GHN75R** è pensato per chi cerca una piastra compatta ma performante, ideale per ristoranti, bistrot, bar con cucina e gastronomie. La piastra cromata completamente rigata permette di ottenere una grigliatura uniforme e ben marcata su carne, panini, wurstel e verdure, migliorando l'aspetto del piatto e la percezione di qualità.

Piastra rigata 72,5x40 cm e struttura in acciaio inox

La **piastra cromata rigata** con piano cottura da 72,5x40 cm offre spazio sufficiente per lavorare più porzioni in contemporanea, mantenendo una buona uniformità di calore. La struttura in **acciaio inox** garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia, caratteristiche fondamentali per un uso quotidiano in cucina professionale. Il fry top viene installato da banco, così si integra facilmente su tavoli di lavoro o linee di cottura modulari.

Potenza 4,4 kW monofase e regolazione della temperatura

Con una potenza di **4,4 kW** e alimentazione monofase, il GHN75R si collega al classico impianto elettrico presente nella maggior parte dei locali. Il termostato con regolazione della temperatura permette di lavorare nel range di 50-270 °C, adattando la piastra ai diversi tipi di prodotto e alle esigenze del servizio. In questo modo ottieni tempi di cottura più prevedibili e un risultato costante tra un turno e l'altro.

Cassetto raccolta grassi e comandi intuitivi

Il fry top è dotato di **cassetto raccolta grassi**, che convoglia liquidi e residui di cottura, semplificando le operazioni di pulizia a fine giornata. L'**interruttore generale di linea** e le spie di

inserimento delle resistenze ti permettono di vedere subito quando la macchina è in funzione, riducendo distrazioni e aumentando la sicurezza durante i momenti di maggiore carico di lavoro.

Vantaggi del fry top elettrico GHN75R

- **Versatilità:** ideale per carne, panini, wurstel e verdure, con una sola piastra rigata gestisci gran parte del menu alla griglia.
- **Impatto visivo:** le rigature nette sulla superficie dei prodotti valorizzano la presentazione dei piatti agli occhi del cliente.
- **Compattezza:** piano 72,5x40 cm e installazione da banco, perfetto per cucine con spazio limitato.
- **Semplicità d'uso:** termostato regolabile, comandi chiari e spie luminose rendono l'utilizzo immediato anche per lo staff meno esperto.
- **Manutenzione rapida:** struttura in inox e cassetto raccogli grassi estraibile riducono i tempi di pulizia a fine servizio.

Specifiche tecniche fry top elettrico GHN75R

- Piastra cromata rigata.
- Piano cottura: 72,5x40 cm.
- Potenza: 4,4 kW.
- Peso: 31 kg.
- Alimentazione: elettrica monofase.
- Temperatura di esercizio: 50-270 °C.
- Struttura: acciaio inox.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Easy.
- Cassetto raccolta grassi integrato.
- Interruttore generale di linea e spie di inserimento resistenze.
- Conformità: Norma CE.

Per i locali che vogliono una piastra elettrica rigata affidabile, semplice da usare e facile da pulire, il fry top **GHN75R** rappresenta una soluzione completa e funzionale, in grado di supportare la produzione quotidiana di piatti alla griglia con un buon equilibrio tra prestazioni e investimento.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	24.5
Linea	Linea Easy

Attributo	Valore
Lunghezza (cm)	73.5
Profondità (cm)	53
Temperatura °C	50 / 270
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano rigato
Profondità	minore di 600 mm