

SKU: LED60

Beckers

Fry top elettrico Modello LED60 Piastra liscia



Descrizione

Fry top elettrico LED60 con piastra liscia

Il fry top elettrico **LED60** è una piastra professionale compatta e potente, pensata for ristoranti, gastronomie, tavole calde e mense che vogliono una cottura uniforme in poco spazio. La superficie liscia è ideale per carne, pesce, uova, verdure e prodotti da piastra, con una gestione semplice delle preparazioni quotidiane.

Struttura in acciaio inox e piastra liscia sabbiata

La costruzione è in **acciaio inox**, materiale robusto, igienico e facile da pulire, adatto a un uso intensivo in cucina professionale. La piastra in **acciaio sabbiato liscio** assicura una buona distribuzione del calore su tutta la superficie, migliorando la qualità di cottura e facilitando la pulizia con la spatola a fine turno.

Ampia superficie di cottura e potenza 6 kW

Il piano di cottura misura **650 x 480 mm**, offrendo uno spazio ampio per lavorare più porzioni in contemporanea senza rallentare il servizio. La potenza di **6 kW** con alimentazione elettrica 400 V permette un rapido raggiungimento della temperatura e un buon recupero termico tra una cottura e l'altra.

Controllo della temperatura e cassetto raccolta grassi

Il LED60 è dotato di **termostato con regolazione della temperatura** da 50 a 300 °C, così puoi adattare la piastra ai diversi tipi di prodotto e alle esigenze del servizio. Il **cassetto raccolta grassi** integrato convoglia residui e liquidi di cottura, rendendo più rapide le operazioni di pulizia quotidiana. Completano la dotazione l'interruttore generale di linea e le spie di inserimento della

resistenza, per avere sempre sotto controllo lo stato di funzionamento.

Vantaggi del fry top elettrico LED60

- **Cottura uniforme:** piastra liscia in acciaio sabbiato per una distribuzione omogenea del calore.
- **Superficie ampia:** piano 65x48 cm ideale per gestire più comande in contemporanea.
- **Potenza professionale:** 6 kW con alimentazione 400 V per un uso intensivo.
- **Controllo preciso:** termostato 50-300 °C per adattare la temperatura a diverse preparazioni.
- **Manutenzione facilitata:** cassetto raccolta grassi estraibile e struttura inox facile da pulire.

Specifiche tecniche fry top elettrico LED60

- Costruzione in acciaio inox.
- Piastra in acciaio sabbiato.
- Tipologia piano cottura: piano liscio.
- Potenza: 6 kW.
- Alimentazione: elettrica 400 V.
- Temperatura di esercizio: 50 / 300 °C.
- Dimensioni piano cottura: 650 x 480 mm.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Easy.
- Lunghezza: 66 cm.
- Profondità: 54 cm.
- Altezza: 30 cm.
- Peso: 50 kg.
- Dotato di termostato con regolazione della temperatura.
- Cassetto raccolta grassi integrato.
- Interruttore generale di linea e spie di inserimento resistenza.

Per le cucine che cercano un fry top elettrico liscio robusto, potente e semplice da gestire nel lavoro quotidiano, il modello **LED60** rappresenta una scelta affidabile, capace di supportare la produzione di piatti espressi con una buona qualità di cottura e tempi di servizio contenuti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	30

Attributo	Valore
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	66
Profondità (cm)	54
Temperatura °C	50 / 300
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Profondità	minore di 600 mm