

SKU: LES30

Beckers

Fry top elettrico Modello LES30 Piastra liscia



Descrizione

Fry top elettrico LES30 piastra liscia compatta da banco

Il fry top elettrico modello LES30 è una piastra liscia da banco pensata per bar, ristoranti, paninoteche e gastronomie che vogliono una soluzione compatta per la cottura rapida di panini, carne, verdure e snack caldi. La struttura in acciaio inox rende la macchina robusta e adatta all'uso quotidiano, mentre il piano liscio permette una distribuzione uniforme del calore e una buona resa sia sulle cotture brevi sia sui prodotti che richiedono qualche minuto in più.

Grazie alle dimensioni contenute, il fry top LES30 si inserisce facilmente su banchi di lavoro e linee snack senza stravolgere l'organizzazione della cucina, diventando un supporto pratico per ampliare l'offerta di piatti alla piastra anche in spazi ridotti.

Caratteristiche principali del fry top elettrico LES30

- Struttura compatta da banco in acciaio inox, adatta a un utilizzo professionale quotidiano.
- Piastra di cottura liscia in acciaio, ideale per carne, verdure, uova, panini e snack alla piastra.
- Resistenze poste sotto il piano per una diffusione uniforme del calore su tutta la superficie.
- Regolazione della temperatura tramite termostato, per adattare il calore a diverse preparazioni.
- Potenza elettrica di 3 kW, sufficiente per garantire una salita in temperatura rapida e cotture veloci.
- Alimentazione elettrica monofase, facile da collegare agli impianti standard della maggior

parte dei locali.

- Dimensioni contenute che permettono l'installazione su banchi, retrobanco o piccole linee di cottura.

Specifiche tecniche

Questo fry top elettrico da banco lavora con una potenza di **3 kW** e alimentazione monofase 230 V, una soluzione semplice da installare nelle cucine professionali che dispongono di una linea elettrica standard. Il piano di cottura liscio misura indicativamente 32,5 x 48 cm, una superficie sufficiente per gestire più porzioni in contemporanea mantenendo un controllo preciso della temperatura. Le dimensioni esterne sono di circa 33 x 54 x 30 cm, con un peso che si attesta intorno ai 28 kg, garantendo stabilità durante l'uso e facilità di posizionamento sul piano di lavoro.

- Alimentazione: elettrica monofase 230 V.
- Potenza elettrica totale: 3 kW.
- Tipologia piano cottura: piastra elettrica liscia in acciaio.
- Superficie indicativa della piastra: circa 325 x 480 mm.
- Lunghezza: circa 33 cm.
- Profondità: circa 54 cm.
- Altezza: circa 30 cm.
- Tipologia mobile: da banco.
- Uso: cottura alla piastra di carne, verdure, panini, uova e snack.

Perché scegliere il fry top elettrico LES30

Il fry top elettrico LES30 è la scelta ideale per chi cerca una piastra liscia compatta ma efficace, in grado di supportare la preparazione di piatti caldi e snack espressi senza richiedere grandi spazi o impianti complessi. La combinazione di struttura in acciaio inox, piano liscio, potenza da 3 kW e temperatura regolabile permette di lavorare in modo flessibile su diverse ricette, dalla semplice tostatura ai secondi piatti leggeri.

Per bar, piccoli ristoranti, chioschi e gastronomie che vogliono ampliare il menu con prodotti alla piastra, il modello LES30 rappresenta una soluzione pratica, facile da utilizzare e rapida da pulire, adatta sia come unica piastra sia come integrazione a una linea di cottura già esistente.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	30
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	33

Attributo	Valore
Profondità (cm)	54
Temperatura °C	50 / 300
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Model Number for EPREL	LES30
Profondità	minore di 600 mm