

SKU: LGD60

**Beckers**

## **Fry top a gas Modello LGD60 Piastra liscia**



### **Descrizione**

#### **Fry top a gas LGD60 con piastra liscia**

Il fry top a gas **LGD60** è una piastra compatta con piano liscio in acciaio, pensata per bar, ristoranti, tavole calde e gastronomie che cercano una cottura uniforme in poco spazio. La superficie liscia è ideale per hamburger, uova, verdure, carne e pesce, con una gestione semplice delle preparazioni quotidiane a secco o con un velo di olio.

#### **Struttura inox e piastra liscia in acciaio sabbato**

Il telaio è realizzato in **acciaio inox**, materiale resistente, igienico e facile da pulire, pensato per un utilizzo continuo in cucina professionale. La piastra in **acciaio sabbato liscio** offre una superficie uniforme che assicura un buon contatto con il prodotto e una distribuzione omogenea del calore su tutta l'area di cottura.

#### **Potenza 8 kW e piano 65x48 cm**

Il piano di cottura misura **650 x 480 mm**, una dimensione che consente di lavorare più porzioni contemporaneamente mantenendo il fry top compatto sul banco. La potenza di **8 kW** garantisce un rapido raggiungimento della temperatura e una buona reattività tra una cottura e l'altra, ideale nei momenti di maggiore afflusso.

#### **Ugelli GPL montati e kit ugelli metano**

Il modello LGD60 viene fornito con **ugelli GPL già montati** e kit ugelli metano inclusi nell'imballo, così puoi adattare facilmente il fry top al tipo di impianto gas presente nel locale. Questa flessibilità lo rende adatto sia a nuove installazioni sia alla sostituzione di attrezzature già esistenti in cucina.

## Vantaggi del fry top a gas LGD60

- **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.
- **Flessibilità di alimentazione:** ugelli GPL montati e kit ugelli metano inclusi.
- **Uso professionale:** struttura inox studiata per un lavoro quotidiano intensivo.
- **Gestione pratica:** superficie liscia che facilita la pulizia a fine servizio.

## Specifiche tecniche fry top a gas LGD60

- Telaio in acciaio inox.
- Piastra in acciaio sabbiato.
- Tipologia piano cottura: piastra liscia.
- Potenza: 8 kW.
- Dimensioni piano cottura: 650 x 480 mm.
- Alimentazione: a gas.
- Ugelli GPL montati, kit ugelli metano nell'imballo.
- Lunghezza: 66 cm.
- Profondità: 59 cm.
- Altezza: 30 cm.
- Peso: 55 kg.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Easy.

Per i locali che cercano un fry top a gas liscio, compatto ma con una buona superficie di lavoro, il modello **LGD60** rappresenta una soluzione pratica e conveniente, capace di supportare la produzione di piatti espressi con una buona qualità di cottura e tempi di servizio contenuti.

## Scheda Tecnica

| Attributo        | Valore     |
|------------------|------------|
| Alimentazione    | A gas      |
| Altezza (cm)     | 30         |
| Linea            | Linea Easy |
| Lunghezza (cm)   | 66         |
| Profondità (cm)  | 59         |
| Tipologia Mobile | da banco   |

| <b>Attributo</b>        | <b>Valore</b>    |
|-------------------------|------------------|
| Tipologia piano cottura | Piano liscio     |
| Profondità              | minore di 600 mm |