

SKU: LGS30

**Beckers**

## **Fry top a gas Modello LGS30 Piastra liscia**



### **Descrizione**

#### **Fry top a gas LGS30 con piastra liscia**

Il fry top a gas **LGS30** è una piastra compatta con piano liscio in acciaio, ideale per bar, ristoranti, tavole calde e gastronomie che vogliono una cottura uniforme in poco spazio. La superficie liscia è perfetta per hamburger, uova, verdure, carne e pesce, con una gestione semplice delle preparazioni quotidiane.

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

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 sabbiato liscio** offre una superficie continua che assicura un buon contatto con il prodotto e una distribuzione uniforme del calore su tutta l'area di cottura.

#### **Dimensioni compatte e potenza 4 kW**

Il piano cottura misura **325 x 480 mm**, una dimensione che permette di lavorare più porzioni contemporaneamente mantenendo il fry top compatto sul banco di lavoro. La potenza di **4 kW** garantisce un rapido raggiungimento della temperatura e una buona reattività tra una cottura e l'altra, ideale nei momenti di maggiore afflusso.

#### **Alimentazione a gas con ugelli GPL e metano**

Il modello LGS30 è fornito con **ugelli GPL montati** e kit ugelli metano inclusi nell'imballo, così puoi adattare facilmente la macchina all'impianto gas disponibile nel locale. Questa flessibilità rende il fry top adatto sia a nuove installazioni sia alla sostituzione di attrezzature già presenti in cucina.

## Vantaggi del fry top a gas LGS30

- **Cottura uniforme:** piastra liscia in acciaio sabbiato per una distribuzione omogenea del calore.
- **Compattezza:** piano 32,5x48 cm ideale per cucine con spazio ridotto o postazioni snack.
- **Flessibilità di alimentazione:** ugelli GPL montati e kit ugelli metano inclusi.
- **Uso professionale:** struttura inox studiata per un lavoro quotidiano continuativo.
- **Gestione pratica:** superfici lisce che facilitano la pulizia a fine servizio.

## Specifiche tecniche fry top a gas LGS30

- Telaio in acciaio inox.
- Piastra in acciaio sabbiato.
- Tipologia piano cottura: piastra liscia.
- Potenza: 4 kW.
- Dimensioni piano cottura: 325 x 480 mm.
- Temperatura di esercizio: 50 / 300 °C.
- Alimentazione: a gas.
- Ugelli GPL montati, kit ugelli metano nell'imballo.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Easy.
- Lunghezza: 33 cm.
- Profondità: 59 cm.
- Altezza: 30 cm.
- Peso: 30 kg.

Per i locali che cercano un fry top a gas liscio, compatto e facile da adattare al proprio impianto, il modello **LGS30** rappresenta una soluzione pratica e conveniente, adatta a 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)	33
Profondità (cm)	59
Temperatura °C	50 / 300

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Profondità	minore di 600 mm