

SKU: LRED60

**Beckers**

## **Fry top elettrico Modello LRED60 Piastra 1/2 liscia 1/2 rigata**



### **Descrizione**

#### **Fry top elettrico LRED60 piastra 1/2 liscia 1/2 rigata**

Il fry top elettrico **LRED60** è una piastra professionale con superficie combinata metà liscia e metà rigata, pensata per ristoranti, gastronomie, tavole calde e mense che cercano massima versatilità in poco spazio. Con un unico apparecchio puoi gestire cotture uniformi su piano liscio e grigliature con rigature ben marcate, ottimizzando il flusso di lavoro in cucina.

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

La costruzione è in **acciaio inox**, robusto, igienico e facile da pulire, ideale per un utilizzo intensivo nel corso della giornata. La piastra in **acciaio sabbiato** offre una buona distribuzione del calore e una superficie resistente alle sollecitazioni, con metà liscia per cotture uniformi e metà rigata per un effetto “grill” ben visibile su carne, panini e verdure.

#### **Ampia superficie di cottura e potenza 6 kW**

Il piano di cottura misura **650 x 480 mm**, così hai a disposizione una superficie ampia per lavorare più porzioni contemporaneamente senza rallentare il servizio. La potenza di **6 kW** con alimentazione elettrica 400 V garantisce un rapido raggiungimento della temperatura impostata e un buon recupero termico tra una cottura e l'altra.

#### **Controllo temperatura e cassetto raccolta grassi**

Il LRED60 è dotato di **termostato con regolazione della temperatura** da 50 a 300 °C, che ti permette di adattare la piastra ai diversi tipi di prodotto e ai ritmi del servizio. Il **cassetto raccolta grassi** convoglia residui e liquidi di cottura, rendendo più veloci le operazioni di pulizia quotidiana,

mentre l'interruttore generale di linea e le spie di inserimento resistenza aiutano a tenere sempre sotto controllo lo stato di funzionamento.

## Vantaggi del fry top elettrico LRED60

- **Massima versatilità:** piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata per gestire diverse tipologie di cottura con una sola macchina.
- **Superficie ampia:** piano 65x48 cm ideale per cucine con volumi di lavoro medio-alti.
- **Potenza professionale:** 6 kW con alimentazione 400 V per un uso intensivo.
- **Controllo preciso:** termostato 50-300 °C per adattare la temperatura a differenti preparazioni.
- **Manutenzione facilitata:** cassetto raccolta grassi estraibile e struttura inox facile da pulire.

## Specifiche tecniche fry top elettrico LRED60

- Costruzione in acciaio inox.
- Piastra in acciaio sabbiato.
- Superficie piastra: 1/2 liscia 1/2 rigata.
- 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.
- Tipologia piano cottura: piano liscio/rigato.
- 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 vogliono un fry top elettrico combinato, capace di offrire sia cotture lisce sia grigliate sulla stessa macchina, il modello **LRED60** rappresenta una scelta completa e affidabile, ideale per supportare la produzione di piatti espressi con una buona qualità di cottura e tempi di servizio contenuti.

## Scheda Tecnica

| Attributo | Valore |
|-----------|--------|
|-----------|--------|

| <b>Attributo</b>        | <b>Valore</b>       |
|-------------------------|---------------------|
| Alimentazione           | Elettrica           |
| Altezza (cm)            | 30                  |
| Linea                   | Linea Easy          |
| Lunghezza (cm)          | 66                  |
| Profondità (cm)         | 54                  |
| Temperatura °C          | 50 / 300            |
| Tipologia Mobile        | da banco            |
| Tipologia piano cottura | Piano Liscio/Rigato |
| Profondità              | minore di 600 mm    |