

SKU: LRGD60

Beckers

Fry top a gas Modello LRGD60 Piastra 1/2 liscia 1/2 rigata



Descrizione

Fry top a gas LRGD60 piastra 1/2 liscia 1/2 rigata

Il fry top a gas **LRGD60** è una piastra compatta con superficie combinata metà liscia e metà rigata in acciaio, pensata per bar, ristoranti, tavole calde e gastronomie che vogliono massima versatilità in poco spazio. Con un solo apparecchio puoi gestire cotture uniformi su piano liscio e grigliature con rigature ben marcate, ottimizzando la linea calda del locale.

Struttura inox e piastra in acciaio sabbiato

Il telaio è realizzato in **acciaio inox**, materiale robusto, igienico e facile da pulire, ideale per un utilizzo quotidiano intensivo in cucina professionale. La piastra in **acciaio sabbiato** è suddivisa in una zona liscia e una rigata su una superficie complessiva di 650 x 480 mm, perfetta per carne, uova, verdure e panini alla griglia.

Potenza 8 kW e piano 65x48 cm

Il piano di cottura misura **650 x 480 mm**, 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 LRGD60 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.

Vantaggi del fry top a gas LRGD60

- **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.
- **Flessibilità di alimentazione:** ugelli GPL montati e kit ugelli metano inclusi per integrarsi con diversi impianti.
- **Uso professionale:** struttura inox e piastra in acciaio sabbiato pensate per un lavoro quotidiano continuativo.
- **Gestione pratica:** superficie combinata che facilita sia cotture lisce sia alla griglia e pulizia a fine servizio.

Specifiche tecniche fry top a gas LRGD60

- Telaio in acciaio inox.
- Piastra in acciaio sabbiato.
- Tipologia piano cottura: piastra 1/2 liscia 1/2 rigata.
- Potenza: 8 kW.
- Dimensioni piano cottura: 650 x 480 mm.
- Temperatura di esercizio: 50 / 300 °C.
- 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 compatto ma flessibile, capace di offrire sia cotture lisce sia grigliate, il modello **LRGD60** rappresenta una soluzione pratica e conveniente, in grado 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

Attributo	Valore
Lunghezza (cm)	66
Profondità (cm)	59
Temperatura °C	50 / 300
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano Liscio/Rigato
Profondità	minore di 600 mm