

SKU: EG5482

Fimar

Frytop elettrico Easyline singolo misto Modello EG5482



Descrizione

Frytop elettrico Easyline singolo misto Modello EG5482

Il frytop elettrico Easyline singolo misto modello EG5482 è pensato per bar, paninoteche e piccole cucine professionali che cercano una soluzione compatta ma flessibile per la cottura di piatti caldi. La struttura in acciaio inox con piano di cottura in acciaio misto liscio/rigato consente di lavorare diverse tipologie di alimenti con risultati omogenei, sfruttando la parte liscia per uova, verdure e toast e la parte rigata per carne e prodotti che richiedono una marcatura più evidente.

Caratteristiche del piano di cottura

Macchina elettrica per cottura a secco o ad olio, il frytop EG5482 offre una buona versatilità operativa in spazi ridotti. Il piano misto liscio/rigato permette di gestire nello stesso tempo hamburger, verdure, panini e altri prodotti tipici della ristorazione veloce, scegliendo di volta in volta la zona più adatta. Il cassetto raccogli residui di cottura facilita la gestione di oli e scarti, contribuendo a mantenere il piano più pulito e a velocizzare le operazioni di igiene a fine servizio.

Specifiche tecniche

Le specifiche tecniche del frytop elettrico Easyline EG5482 aiutano a valutare l'inserimento della

macchina nel layout e nell’impianto elettrico del locale. Di seguito i principali dati riportati in scheda:

- Macchina elettrica per cottura a secco o ad olio
- Struttura in acciaio inox con piano di cottura in acciaio liscio
- Cassetto raccolta residui di cottura
- Assorbimento: 3 kW
- Alimentazione: 220-240V / 1N / 50-60 Hz
- Dimensione piano di cottura: 552 x 366 mm
- Peso: 25 kg
- Lunghezza: 56 cm
- Profondità: 47 cm
- Altezza: 25 cm
- Temperatura °C in scheda: 0/300
- Alimentazione: elettrica
- Tipologia mobile: da banco
- Linea: Linea Easy
- Tipologia piano cottura: piano liscio/rigato

Utilizzo ideale e vantaggi operativi

Il frytop elettrico Easyline singolo misto EG5482 è indicato per snack bar, chioschi e cucine che vogliono ampliare l’offerta con piatti alla piastra senza impegnare grandi superfici di lavoro. L’assorbimento di 3 kW e l’alimentazione monofase 220-240V lo rendono semplice da inserire in molti contesti, mentre il range di temperatura fino a 300°C consente di passare da cotture più delicate a rosolature intense. La combinazione tra piano misto, cassetto raccogli residui e dimensioni contenute rende questa macchina pratica durante il servizio e veloce da pulire, contribuendo a mantenere il banco sempre in ordine.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	25
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	56
Profondità (cm)	47
Temperatura °C	0/300
Tipologia Mobile	da banco

Attributo	Valore
Tipologia piano cottura	Piano Liscio/Rigato
Model Number for EPREL	EG5482
Profondità	minore di 600 mm