

SKU: EG548

Fimar

Frytop elettrico Easyline singolo liscio Modello EG548



Descrizione

Frytop elettrico Easyline singolo liscio Modello EG548

Il frytop elettrico Easyline singolo liscio modello EG548 è pensato per bar, paninoteche e piccole cucine che cercano una macchina compatta per la cottura rapida di diverse preparazioni. La struttura in acciaio inox con piano di cottura liscio offre una superficie uniforme, adatta sia alla cottura a secco sia con l'impiego di olio, mantenendo una buona conduzione del calore e una pulizia semplice a fine turno.

Caratteristiche del piano di cottura

La macchina è progettata per la cottura a secco o ad olio, permettendo di lavorare con flessibilità hamburger, verdure, uova, bacon, toast e altri prodotti tipici della ristorazione veloce. Il piano liscio in acciaio con dimensioni 552x366 mm mette a disposizione un'area di cottura sufficiente per gestire più porzioni in contemporanea, pur mantenendo un ingombro contenuto sul banco. Il cassetto raccogli residui di cottura facilita la gestione di oli e scarti, contribuendo a mantenere il piano più pulito e ordinato durante il servizio.

Specifiche tecniche

Le specifiche tecniche del frytop elettrico Easyline EG548 consentono di valutarne al meglio l'inserimento nel layout e nell'impianto elettrico del locale. Di seguito i principali dati dichiarati:

- 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

Utilizzo ideale e vantaggi operativi

Il frytop elettrico Easyline singolo liscio EG548 è indicato per snack bar, chioschi, cucine di piccoli ristoranti e attività che vogliono ampliare l'offerta di piatti caldi con un'attrezzatura semplice da installare. Il profilo da banco e l'assorbimento di 3 kW consentono di inserirlo facilmente su piani di lavoro esistenti, mentre il range di temperatura fino a 300°C permette di spaziare da cotture più delicate a rosolature intense. La combinazione tra piano liscio in acciaio, cassetto raccogli residui e dimensioni compatte rende questa macchina pratica da utilizzare durante il servizio e veloce da pulire a fine giornata.

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
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Model Number for EPREL	EG548
Profondità	minore di 600 mm