

SKU: FRY1LC

Fimar

FryTop elettrico Modello FRY1LC singolo liscio piano in acciaio cromato



Descrizione

Fry top elettrico FRY1LC piano liscio in acciaio cromato

Il fry top elettrico **FRY1LC** è pensato per chi cerca una piastra compatta, semplice da usare e adatta alle cotture quotidiane in bar, ristoranti, tavole calde e gastronomie. Il piano liscio in acciaio cromato offre una superficie uniforme, ideale per hamburger, uova, verdure, filetti di carne e pesce, con una gestione pratica sia delle cotture a secco sia di quelle con un velo di olio.

Cottura a secco o ad olio per un menu flessibile

Questo fry top è progettato per lavorare sia in **cottura a secco** sia con un leggero strato di olio, così puoi adattare facilmente la macchina ai diversi piatti del tuo menu. Dalla colazione con uova e bacon, ai panini del pranzo, fino ai secondi piatti espressi, il FRY1LC ti permette di gestire molte preparazioni sulla stessa superficie, mantenendo una buona uniformità di calore e una resa costante nel corso del servizio.

Piano liscio in acciaio cromato

Il piano di cottura in **acciaio cromato** garantisce una buona conduzione del calore e una superficie compatta su cui il prodotto aderisce in modo uniforme. La finitura cromata aiuta anche nelle

operazioni di pulizia, perché i residui si rimuovono più facilmente con la spatola a fine turno. Per chi lavora molte ore al giorno, questa caratteristica si traduce in meno tempo speso sulla manutenzione e in una piastra sempre pronta all'uso.

Dimensioni compatte per banchi di lavoro ridotti

Il piano cottura misura **32,5 x 48 cm**, una dimensione che consente di cuocere più porzioni in contemporanea senza occupare troppo spazio sul banco. La struttura compatta è ideale per cucine piccole, postazioni snack, chioschi o per essere inserita come modulo aggiuntivo su una linea di cottura esistente. Il peso contenuto facilita il posizionamento e l'eventuale spostamento in base alle esigenze del locale.

Alimentazione 230V monofase

Il fry top FRY1LC è alimentato a **230V/1N/50-60Hz monofase**, quindi può essere collegato al classico impianto elettrico della maggior parte dei locali, senza richieste particolari in termini di fornitura. Questo rende l'installazione più semplice e veloce, sia nei nuovi punti vendita sia nei locali già avviati che vogliono aggiungere una piastra alla propria attrezzatura.

Cassetto raccolta residui per una pulizia più rapida

Sotto il piano di cottura è presente un **cassetto raccolta residui** che convoglia grassi e scarti di lavorazione, semplificando la pulizia a fine servizio. Basta estrarlo, svuotarlo e lavarlo per avere la macchina pronta al turno successivo. Questo dettaglio, unito alla superficie liscia cromata, aiuta a mantenere la piastra in ordine e conforme agli standard igienici richiesti in ambito professionale.

Specifiche tecniche fry top elettrico FRY1LC

- Tipologia: fry top elettrico per cottura a secco o ad olio.
- Struttura: acciaio inox con piano cottura in acciaio cromato.
- Tipologia piano cottura: piano liscio.
- Dimensioni piano cottura: 32,5 x 48 cm.
- Alimentazione: 230V/1N/50-60Hz monofase.
- Alimentazione: elettrica.
- Temperatura di esercizio: 50/300 °C.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Easy.
- Peso: 22 kg.
- Cassetto raccolta residui di cottura integrato.

Per i locali che desiderano una piastra elettrica liscia, versatile e facile da gestire nel lavoro quotidiano, il fry top **FRY1LC** rappresenta una soluzione pratica e conveniente, capace di supportare la produzione di piatti espressi con una buona qualità di cottura e tempi di servizio ridotti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	30
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	33.5
Profondità (cm)	57
Temperatura °C	50/300
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Model Number for EPREL	FRY1LC
Profondità	minore di 600 mm