

SKU: FRY1LM

Fimar

FryTop a gas Modello FRY1LM singolo liscio piano in acciaio



Descrizione

Fry top a gas FRY1LM piano liscio in acciaio

Il fry top a gas **FRY1LM** è una piastra compatta e versatile, pensata per la cottura a secco o ad olio in bar, ristoranti, tavole calde e gastronomie. Il piano liscio in acciaio sabbiato garantisce una cottura uniforme di hamburger, uova, verdure, carne e pesce, con una gestione semplice delle preparazioni quotidiane.

Struttura inox e piano liscio sabbiato

La macchina è dotata di una **struttura in acciaio inox**, resistente, igienica e facile da pulire, ideale per un utilizzo intensivo in cucina professionale. Il piano cottura in **acciaio sabbiato liscio** offre una superficie continua e regolare che assicura un buon contatto con il prodotto, facilitando sia la cottura sia le operazioni di pulizia con la spatola a fine servizio.

Dimensioni compatte e alimentazione metano/GPL

Il piano di cottura misura **32,5 x 48 cm**, una dimensione che permette di lavorare più porzioni contemporaneamente mantenendo il fry top compatto sul banco. L'alimentazione è a **metano/GPL**, così puoi adattare la macchina al tipo di impianto disponibile nel locale, con la flessibilità tipica delle

attrezzature a gas. Il peso di 24 kg garantisce stabilità durante l'uso e rende il posizionamento semplice su tavoli da lavoro o linee di cottura modulari.

Cassetto raccolta residui per pulizie più rapide

Sotto il piano cottura è presente un **cassetto raccolta residui di cottura** che convoglia grassi e scarti, riducendo il tempo necessario per la pulizia quotidiana. Basta estrarlo, svuotarlo e lavarlo per riportare il fry top in perfette condizioni operative, mantenendo più facilmente gli standard igienici richiesti in ambito professionale.

Vantaggi del fry top a gas FRY1LM

- **Flessibilità:** cottura a secco o ad olio per adattarsi facilmente ai diversi piatti del menu.
- **Compattezza:** piano 32,5x48 cm ideale per cucine con spazio ridotto o postazioni snack.
- **Uso professionale:** struttura inox e piano sabbiato liscio studiati per lavoro quotidiano continuativo.
- **Alimentazione versatile:** funzionamento a metano/GPL per integrarsi con diversi impianti gas.
- **Manutenzione semplice:** cassetto raccogli residui estraibile e superfici facilmente pulibili.

Specifiche tecniche fry top a gas FRY1LM

- Macchina per cottura a secco o ad olio.
- Struttura in acciaio inox.
- Piano cottura in acciaio sabbiato liscio.
- Alimentazione: metano/GPL.
- Dimensioni piano cottura: 32,5 x 48 cm.
- Alimentazione: a gas.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Easy.
- Tipologia piano cottura: piano liscio.
- Peso: 24 kg.
- Cassetto raccolta residui di cottura integrato.

Per chi cerca un fry top a gas liscio, semplice da installare e da usare nel lavoro quotidiano, il modello **FRY1LM** rappresenta una soluzione pratica e conveniente, adatta a 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

Attributo	Valore
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	35.5
Profondità (cm)	60
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Profondità	Profondità 600 mm