

SKU: FRY1R

**Fimar**

## **FryTop elettrico Modello FRY1R singolo Rigato piano in acciaio**



### **Descrizione**

#### **Frytop elettrico FRY1R singolo rigato per cucine professionali**

Il frytop elettrico modello FRY1R è una piastra compatta da banco pensata per ristoranti, bar, paninoteche e gastronomie che vogliono una cottura veloce e uniforme senza occupare troppo spazio sul piano di lavoro. La superficie rigata in acciaio permette di grigliare carne, hamburger, wurstel, panini e verdure con una marcatura ben visibile, mantenendo al tempo stesso una buona resa anche sulle cotture a secco o con poco condimento.

#### **Struttura in acciaio e piano di cottura rigato**

La struttura del frytop FRY1R è realizzata in acciaio inox, una scelta che rende la macchina robusta, stabile e adatta all'uso quotidiano intenso tipico delle cucine professionali. Il piano di cottura è in acciaio sabbiato rigato, progettato per distribuire il calore in modo uniforme e per garantire una buona resistenza alle variazioni di temperatura durante il servizio. La superficie rigata aiuta anche a separare i grassi in eccesso durante la cottura, migliorando l'aspetto dei prodotti e facilitando la successiva pulizia della piastra.

## Specifiche tecniche del frytop FRY1R

Il frytop elettrico FRY1R lavora con una potenza di 3 kW e alimentazione monofase 230V/1N/50-60Hz, quindi si collega facilmente agli impianti elettrici standard presenti nella maggior parte dei locali. La temperatura è regolabile tramite termostato da 50 a 300 °C, così puoi passare da cotture più delicate, come verdure o uova, a preparazioni che richiedono calore più intenso, come carne o panini grigliati. Il piano di cottura misura circa 32,5 x 48 cm, offrendo una superficie sufficiente per lavorare più porzioni alla volta, pur mantenendo dimensioni macchina contenute di circa 33,5 x 57 x 30 cm (LxPxA) e un peso intorno ai 22 kg, adatto al posizionamento su banchi e linee snack. È presente anche un pratico cassetto raccogli-residui che convoglia grassi e scarti di cottura, facilitando lo svuotamento e la pulizia a fine servizio.

## Utilizzo tipico in ristoranti, bar e gastronomie

Il frytop FRY1R è indicato per piccoli e medi locali che propongono piatti caldi espressi: ristoranti, bistrot, bar con cucina, paninoteche, chioschi e gastronomie. È particolarmente comodo per preparare hamburger, salsicce, spiedini, verdure grigliate, toast e panini farciti, oltre a secondi veloci da inserire nei menu del giorno o negli snack da banco. Grazie alla regolazione fine della temperatura puoi gestire diverse fasi di lavoro durante il servizio, dal mantenimento in caldo delle preparazioni fino alla cottura rapida di prodotti appena messi in piastra.

## Vantaggi per la tua cucina professionale

Scegliere il frytop elettrico FRY1R significa avere una piastra rigata compatta, facile da installare su banco e semplice da utilizzare anche per personale non altamente specializzato. La combinazione di struttura in acciaio inox, piano sabbiato rigato, termostato fino a 300 °C e cassetto raccogli-residui offre un buon equilibrio tra prestazioni, praticità e tempi di pulizia ridotti a fine giornata. Per le cucine professionali che vogliono ampliare l'offerta di piatti grigliati senza investire in macchinari ingombranti, il modello FRY1R rappresenta una soluzione funzionale e conveniente, adatta sia come piastra principale sia come supporto su linee snack o postazioni aggiuntive.

## 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

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Tipologia piano cottura	Piano rigato
Model Number for EPREL	FRY1R
Profondità	minore di 600 mm