

SKU: FRY1RC

Fimar

FryTop elettrico Modello FRY1RC singolo rigato piano in acciaio cromato



Descrizione

Fry top elettrico FRY1RC piano rigato in acciaio cromato

Il fry top elettrico **FRY1RC** è una piastra compatta con piano rigato in acciaio cromato, pensata per bar, ristoranti, tavole calde e gastronomie che vogliono una vera grigliatura in poco spazio. La superficie rigata è ideale per carne, panini, wurstel e verdure, con il classico effetto “grill” ben visibile sul prodotto servito al cliente.

Struttura inox e piano rigato cromato

La macchina è realizzata con **struttura in acciaio inox**, resistente, igienica e facile da pulire, adatta a un utilizzo quotidiano in cucina professionale. Il piano cottura rigato in **acciaio cromato** assicura una buona conduzione del calore e una grigliatura omogenea, con rigature nette che valorizzano la presentazione dei piatti.

Dimensioni compatte e alimentazione 230V monofase

Il piano di cottura misura **32,5 x 48 cm**, sufficiente per lavorare più porzioni in contemporanea mantenendo il fry top compatto sul banco di lavoro. L'alimentazione a **230V/1N/50-60Hz monofase** permette di collegare facilmente la macchina all'impianto elettrico standard del locale, senza particolari adattamenti tecnici. Il peso di 22 kg garantisce stabilità durante l'utilizzo e facilita il

posizionamento su tavoli inox o linee di cottura modulari.

Cassetto raccolta residui per pulizie rapide

Sotto il piano cottura è presente un **cassetto raccolta residui di cottura** che convoglia grassi e scarti, semplificando le operazioni di pulizia a fine servizio. L'estrazione è immediata: basta svuotare e lavare il cassetto per riportare rapidamente il fry top in condizioni ottimali per il turno successivo.

Vantaggi del fry top elettrico FRY1RC

- **Grigliatura scenografica:** piano rigato in acciaio cromato per rigature nette su carne, panini e verdure.
- **Compattezza:** piano 32,5x48 cm ideale per cucine con spazio ridotto o postazioni snack dedicate alla griglia.
- **Installazione semplice:** alimentazione 230V monofase compatibile con la maggior parte degli impianti elettrici.
- **Uso professionale:** struttura inox robusta, adatta a un lavoro quotidiano continuativo.
- **Manutenzione veloce:** cassetto raccogli residui estraibile e superfici lisce facili da pulire.

Specifiche tecniche fry top elettrico FRY1RC

- Struttura in acciaio inox cromato.
- Piano cottura rigato in acciaio cromato.
- Dimensioni piano cottura: 32,5 x 48 cm.
- Cassetto raccolta residui di cottura integrato.
- Alimentazione: 230V/1N/50-60Hz monofase.
- Alimentazione: elettrica.
- Temperatura di esercizio: 50/300 °C.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Easy.
- Tipologia piano cottura: piano rigato.
- Peso: 22 kg.

Per i locali che vogliono una piastra elettrica rigata compatta, facile da installare e da pulire, il fry top **FRY1RC** rappresenta una soluzione pratica ed efficace per ampliare l'offerta di piatti alla griglia con una buona qualità di cottura e tempi di servizio contenuti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	30
Linea	Linea Easy

Attributo	Valore
Lunghezza (cm)	33.5
Profondità (cm)	57
Temperatura °C	50/300
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano rigato
Profondità	minore di 600 mm