

SKU: FRY1RM

Fimar

FryTop a gas Modello FRY1RM singolo rigato piano in acciaio



Descrizione

Fry top a gas FRY1RM piano rigato in acciaio

Il fry top a gas **FRY1RM** è una piastra compatta con piano rigato in acciaio, ideale per bar, ristoranti, tavole calde e gastronomie che vogliono un punto griglia dedicato senza occupare troppo spazio. La superficie rigata è perfetta per carne, panini, wurstel e verdure, con il classico effetto “grill” che valorizza la presentazione dei piatti al cliente.

Struttura inox e piano rigato sabbiato

La macchina è dotata di una **struttura in acciaio inox**, resistente, igienica e facile da pulire, pensata per un utilizzo quotidiano in cucina professionale. Il piano cottura in **acciaio sabbiato rigato** garantisce una buona conduzione del calore e una grigliatura uniforme, con rigature nette che aiutano anche lo scolo dei grassi verso la parte inferiore della piastra.

Dimensioni compatte e alimentazione metano/GPL

Il piano di cottura misura **32,5 x 48 cm**, una dimensione che consente di lavorare più porzioni in contemporanea mantenendo il fry top compatto sul banco. L'alimentazione a **metano/GPL** permette di adattare facilmente il FRY1RM all'impianto gas disponibile nel locale, con la flessibilità tipica delle

attrezzature a gas. Il peso di 24 kg garantisce stabilità durante l'uso e un posizionamento agevole su tavoli da lavoro 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, riducendo i tempi di pulizia a fine servizio. Basta estrarlo, svuotarlo e lavarlo per riportare rapidamente il fry top in condizioni ottimali per il turno successivo, mantenendo più facilmente gli standard igienici richiesti in ambito professionale.

Vantaggi del fry top a gas FRY1RM

- **Grigliatura efficace:** piano rigato in acciaio sabbiato 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.
- **Alimentazione versatile:** funzionamento a metano/GPL per integrarsi con diversi impianti gas.
- **Uso professionale:** struttura inox progettata per un lavoro quotidiano continuativo.
- **Manutenzione semplice:** cassetto raccogli residui estraibile e superfici facilmente pulibili.

Specifiche tecniche fry top a gas FRY1RM

- Macchina per cottura a secco o ad olio.
- Struttura in acciaio inox.
- Piano cottura in acciaio sabbiato rigato.
- 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 rigato.
- Peso: 24 kg.
- Cassetto raccolta residui di cottura integrato.

Per i locali che desiderano una piastra a gas rigata compatta, flessibile nell'alimentazione e facile da gestire nel lavoro quotidiano, il fry top **FRY1RM** rappresenta una soluzione pratica e conveniente, ideale per supportare la produzione di piatti alla griglia con una buona qualità di cottura e tempi di servizio contenuti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas

Attributo	Valore
Altezza (cm)	30
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	35.5
Profondità (cm)	60
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano rigato
Profondità	Profondità 600 mm