

SKU: FRY1RMC

Fimar

FryTop a gas Modello FRY1RMC singolo rigato piano in acciaio cromato



Descrizione

Fry top a gas FRY1RMC piano rigato in acciaio cromato

Il fry top a gas **FRY1RMC** è una piastra compatta con piano rigato in acciaio cromato, pensata per bar, ristoranti, tavole calde e gastronomie che vogliono un punto griglia dedicato in poco spazio. La superficie rigata è ideale per carne, panini, wurstel e verdure, con il classico effetto “grill” che valorizza la presentazione dei piatti serviti 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 continuativo nelle cucine professionali. Il piano cottura in **acciaio cromato 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 contemporaneamente mantenendo il fry top compatto sul banco di lavoro. L'alimentazione a **metano/GPL** permette di adattare facilmente il FRY1RMC all'impianto gas disponibile nel locale, con la flessibilità tipica delle attrezzature a gas. Il peso di 24 kg assicura stabilità durante l'uso e rende il posizionamento semplice su tavoli inox o linee di cottura modulari.

Cassetto raccolta residui per una pulizia più rapida

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 la macchina in condizioni ottimali, mantenendo più facilmente gli standard igienici richiesti in ambito professionale.

Vantaggi del fry top a gas FRY1RMC

- **Grigliatura efficace:** 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.
- **Alimentazione flessibile:** funzionamento a metano/GPL per adattarsi a diversi impianti gas.
- **Uso professionale:** struttura inox progettata per un lavoro quotidiano continuativo.
- **Manutenzione semplice:** cassetto raccogli residui estraibile e superfici facili da pulire.

Specifiche tecniche fry top a gas FRY1RMC

- Macchina per cottura a secco o ad olio.
- Struttura in acciaio inox.
- Piano cottura in acciaio cromato 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 cercano un fry top a gas rigato compatto, facile da installare e da gestire nel lavoro quotidiano, il modello **FRY1RMC** rappresenta una soluzione pratica e conveniente, in grado di 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
Altezza (cm)	30
Linea	Linea Easy

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