

SKU: FRY2L

**Fimar**

## **FryTop elettrico Modello FRY2L doppio liscio piano in acciaio**



### **Descrizione**

#### **Fry top elettrico FRY2L doppio piano liscio in acciaio**

Il fry top elettrico **FRY2L** è una piastra doppia con piano liscio in acciaio, pensata per cucine professionali che gestiscono volumi di lavoro elevati in ristoranti, gastronomie, tavole calde e mense. Il doppio piano di cottura permette di lavorare contemporaneamente più porzioni di carne, pesce, verdure, uova e prodotti da piastra, mantenendo comunque un ingombro contenuto sul banco.

#### **Struttura inox e doppio piano liscio sabbiato**

La macchina è realizzata con **struttura in acciaio inox**, robusta, igienica e facile da pulire, adatta a un utilizzo continuativo durante tutta la giornata di lavoro. Il piano di cottura in **acciaio sabbiato liscio** offre una superficie uniforme che assicura un'ottima distribuzione del calore e un buon contatto con il prodotto, facilitando sia la cottura sia la pulizia con spatola a fine servizio.

#### **Grande superficie di cottura e potenza 6 kW**

Il piano di cottura misura **65 x 48 cm**, così hai a disposizione una superficie ampia per gestire più comande in contemporanea senza rallentare il servizio. La potenza di **6 kW**, con alimentazione elettrica trifase, garantisce un rapido raggiungimento della temperatura e un ottimo recupero termico tra una cottura e l'altra, anche nei momenti di massimo carico.

#### **Doppio termostato per gestione indipendente delle zone**

Il FRY2L è dotato di **due termostati di regolazione temperatura 50/300 °C**, che permettono l'accensione e la regolazione indipendente di metà piano di cottura. In questo modo puoi lavorare con due zone a temperature diverse (ad esempio una più calda per carni e una più moderata per

verdure o prodotti delicati) oppure utilizzare una sola metà nei periodi di minor affluenza, riducendo consumi e usura.

## Cassetto raccolta residui per pulizie più rapide

Sotto il piano è presente un **cassetto raccolta residui di cottura** che convoglia grassi e scarti, semplificando la pulizia quotidiana. È sufficiente estrarlo, svuotarlo e lavarlo per mantenere la macchina in ordine e rispettare più facilmente gli standard igienici richiesti nelle cucine professionali.

## Vantaggi del fry top elettrico FRY2L

- **Alta produttività:** doppio piano liscio ampio per gestire molte porzioni nello stesso momento.
- **Controllo separato:** due termostati indipendenti per lavorare con temperature diverse sulle due metà piastra.
- **Struttura professionale:** acciaio inox e piano sabbiato liscio pensati per un uso intensivo.
- **Stabilità di temperatura:** potenza 6 kW trifase per un recupero termico rapido tra una cottura e l'altra.
- **Manutenzione pratica:** cassetto raccogli residui estraibile e superfici facili da pulire a fine servizio.

## Specifiche tecniche fry top elettrico FRY2L

- Macchina elettrica per cottura a secco o ad olio.
- Struttura in acciaio inox.
- Piano di cottura in acciaio sabbiato liscio.
- Numero zone di cottura: 2.
- Due termostati di regolazione temperatura 50/300 °C con controllo indipendente delle metà piastra.
- Potenza: 6 kW.
- Alimentazione: 380 V trifase.
- Dimensioni piano di cottura: 650 x 480 mm.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Easy.
- Tipologia piano cottura: doppio piano liscio.
- Dimensioni imballo: 750 x 670 x 430 mm.
- Peso netto: 40 kg.
- Peso lordo: 53 kg.
- Cassetto raccolta residui di cottura integrato.

Per le cucine professionali che hanno bisogno di una piastra elettrica doppia, capace di sostenere ritmi elevati e una produzione continua di piatti espressi, il fry top **FRY2L** rappresenta una soluzione solida e affidabile, con un buon equilibrio tra capacità di cottura, controllo della temperatura e facilità di gestione quotidiana.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	30
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	66.5
Profondità (cm)	57
Temperatura °C	50/300
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Profondità	minore di 600 mm