

SKU: FRY2LC

Fimar

FryTop elettrico Modello FRY2LC doppio liscio piano in acciaio cromato



Descrizione

Fry top elettrico FRY2LC doppio piano liscio in acciaio cromato

Il fry top elettrico **FRY2LC** è una piastra doppia con piano liscio in acciaio cromato, 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 da banco compatto.

Struttura inox e doppio piano liscio cromato

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

Ampia 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 **380 V trifase** garantisce un rapido raggiungimento della temperatura impostata e un ottimo recupero termico tra una cottura e l'altra.

Doppio termostato per gestione indipendente delle zone

Il FRY2LC è dotato di **due termostati di regolazione temperatura 50/300 °C**, che permettono la

regolazione e l'accensione indipendente delle due metà del piano di cottura. In questo modo puoi lavorare con temperature diverse sulle due zone oppure utilizzare una sola metà nei periodi di minor affluenza, riducendo consumi ed usura della macchina.

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 FRY2LC

- **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 cromato 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 lisce facili da pulire a fine servizio.

Specifiche tecniche fry top elettrico FRY2LC

- Macchina elettrica per cottura a secco o ad olio.
- Struttura in acciaio inox.
- Piano di cottura in acciaio cromato liscio.
- Numero termostati: 2, con regolazione temperatura 50/300 °C e accensione 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 **FRY2LC** rappresenta una soluzione solida e affidabile, con un buon equilibrio tra capacità di cottura, controllo della temperatura e facilità di gestione quotidiana.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
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