

Alimentazione metano/GPL e cassetto raccolta residui

Il FRY2LM è alimentato a **METANO/GPL**, quindi può essere adattato facilmente al tipo di impianto gas disponibile nel locale. Sotto il piano è presente un **cassetto raccolta residui di cottura** che convoglia grassi e scarti, semplificando le operazioni di pulizia quotidiana: basta estrarlo, svuotarlo e lavarlo per mantenere la macchina in ordine.

Vantaggi del fry top a gas FRY2LM

- **Alta produttività:** doppio piano liscio 65x48 cm per gestire molte porzioni nello stesso momento.
- **Cottura uniforme:** superficie liscia in acciaio sabbiato per una distribuzione omogenea del calore.
- **Flessibilità di alimentazione:** funzionamento a metano/GPL per integrarsi con diversi impianti gas.
- **Uso professionale:** struttura inox pensata per un lavoro quotidiano intensivo.
- **Manutenzione pratica:** cassetto raccogli residui estraibile e superfici lisce facili da pulire.

Specifiche tecniche fry top a gas FRY2LM

- Ideale per cottura a secco o ad olio.
- Struttura in acciaio inox.
- Piano cottura in acciaio sabbiato liscio.
- Alimentazione: METANO/GPL.
- Dimensioni piano cottura: 65 x 48 cm.
- Potenza: 8 kW.
- Peso: 42 kg.
- Lunghezza: 66,5 cm.
- Profondità: 60 cm.
- Altezza: 30 cm.
- Alimentazione: a gas.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Easy.
- Tipologia piano cottura: piano liscio.
- Cassetto raccolta residui di cottura integrato.

Per le cucine professionali che hanno bisogno di una piastra a gas doppia, ampia e affidabile, il fry top **FRY2LM** rappresenta una soluzione solida e conveniente, in grado di supportare la produzione continua di piatti espressi con una buona qualità di cottura e tempi di servizio contenuti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	30
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	66.5
Profondità (cm)	60
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Profondità	Profondità 600 mm