

SKU: FRY2LMC

**Fimar**

## **FryTop a gas Modello FRY2LMC doppio liscio piano in acciaio cromato**



### **Descrizione**

#### **Fry top a gas FRY2LMC doppio liscio in acciaio cromato**

Il fry top a gas **Fimar FRY2LMC** è pensato per cucine professionali che cercano una piastra doppia completamente liscia, ideale per ristoranti, bar, gastronomie e tavole calde. È studiato per cotture a secco o ad olio e offre una superficie ampia su cui lavorare più porzioni contemporaneamente mantenendo dimensioni compatte sul banco.

#### **Struttura inox e piano in acciaio cromato**

La struttura è realizzata in **acciaio inox**, materiale robusto, igienico e facile da pulire, adatto a un utilizzo quotidiano intensivo in ambito professionale. Il piano di cottura è in **acciaio cromato**, che assicura una buona conduzione del calore, un contatto uniforme con il prodotto e una pulizia più rapida a fine servizio.

#### **Piano 65x48 cm e alimentazione metano/GPL**

La superficie di cottura misura **65 x 48 cm**, dimensione che permette di gestire più comande in contemporanea senza occupare troppo spazio sul banco lavoro. L'alimentazione è a gas **metano/GPL**, così il fry top può essere facilmente integrato in diversi tipi di impianto secondo le esigenze del locale.

#### **Cassetto raccogli residui di cottura**

Il fry top FRY2LMC è dotato di **cassetto raccogli residui di cottura**, che convoglia grassi e scarti durante l'utilizzo e rende più rapide le operazioni di pulizia quotidiana. Questa soluzione aiuta a mantenere la postazione in ordine e a lavorare in modo più efficiente lungo tutto il servizio.

## Vantaggi del fry top a gas FRY2LMC

- **Doppio piano liscio:** ideale per cotture a secco o ad olio di carne, verdure, pesce, uova e panini.
- **Struttura professionale:** telaio in acciaio inox e piano in acciaio cromato per uso intensivo.
- **Superficie ampia:** piano 65x48 cm che consente di lavorare più porzioni in contemporanea.
- **Gestione pratica:** cassetto raccogli residui che facilita la pulizia a fine servizio.
- **Flessibilità di alimentazione:** funzionamento a metano/GPL per adattarsi ai diversi impianti gas.

## Specifiche tecniche fry top a gas FRY2LMC

- Modello: FRY2LMC.
- Marca: Fimar.
- Alimentazione: metano/GPL.
- Dimensioni piano cottura: 65 x 48 cm.
- Piano di cottura: doppio liscio in acciaio cromato.
- Cassetto raccolta residui di cottura.
- 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.

Per le cucine che cercano un fry top a gas con doppia piastra liscia in acciaio cromato, compatto ma con una buona superficie di lavoro, il modello **Fimar FRY2LMC** è una soluzione pratica e affidabile per la preparazione di piatti espressi con una cottura uniforme e una gestione ordinata dei residui.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	30
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	66.5

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Profondità (cm)	60
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Profondità	Profondità 600 mm