

SKU: FRY2LR

**Fimar**

## **FryTop elettrico Modello FRY2LR doppio liscio rigato piano in acciaio**



### **Descrizione**

#### **Fry top elettrico FRY2LR doppio liscio/rigato in acciaio**

Il fry top elettrico **FRY2LR** è una piastra doppia con piano metà liscio e metà rigato in acciaio, pensata per cucine professionali che cercano la massima versatilità in poco spazio. Con una sola macchina puoi gestire cotture uniformi su piano liscio e grigliature con rigature ben marcate, ideale per ristoranti, gastronomie, tavole calde e mense.

#### **Struttura inox e piano metà liscio metà rigato**

La struttura è realizzata in **acciaio inox**, robusto, igienico e facile da pulire, adatto a un utilizzo intensivo durante tutta la giornata di servizio. Il piano di cottura in **acciaio sabbiato** è suddiviso in una zona liscia e una rigata, così puoi cuocere hamburger, uova e verdure su superficie liscia e carne, panini e wurstel sul lato rigato, ottimizzando lo spazio disponibile.

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

Il piano misura **65 x 48 cm**, offrendo una superficie ampia per lavorare più porzioni contemporaneamente senza rallentare il servizio. La potenza di **6 kW** con alimentazione elettrica trifase garantisce un rapido raggiungimento della temperatura impostata 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 FRY2LR 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. Puoi quindi lavorare con temperature diverse sul lato liscio e su quello rigato, oppure utilizzare una sola zona nei periodi di

minor affluenza, riducendo consumi e usura della macchina.

## Cassetto raccolta residui per pulizia facilitata

Sotto il piano è presente un **cassetto raccolta residui di cottura** che raccoglie grassi e scarti, rendendo più rapide le operazioni di pulizia a fine turno. Basta estrarlo, svuotarlo e lavarlo per riportare velocemente il fry top in condizioni ottimali, mantenendo più facilmente gli standard igienici richiesti nelle cucine professionali.

## Vantaggi del fry top elettrico FRY2LR

- **Massima versatilità:** doppio piano liscio/rigato per gestire diverse tipologie di cottura con una sola macchina.
- **Grande produttività:** ampia superficie 65x48 cm ideale per alti volumi di lavoro.
- **Controllo indipendente:** due termostati per regolare separatamente le temperature delle due metà piastra.
- **Struttura professionale:** acciaio inox e piano sabbiato studiati per un uso quotidiano intensivo.
- **Manutenzione pratica:** cassetto raccogli residui estraibile e superfici facili da pulire.

## Specifiche tecniche fry top elettrico FRY2LR

- Macchina elettrica per cottura a secco o ad olio.
- Struttura in acciaio inox.
- Piano di cottura metà liscio e metà rigato in acciaio sabbiato.
- Due termostati di regolazione temperatura 50/300 °C con accensione indipendente delle metà piastra.
- Cassetto raccolta residui di cottura integrato.
- 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: piano liscio/rigato.
- Dimensioni imballo: 750 x 670 x 430 mm.
- Peso netto: 40 kg.
- Peso lordo: 53 kg.

Per le cucine che vogliono una piastra elettrica doppia davvero flessibile, capace di combinare cotture lisce e grigliate sulla stessa macchina, il fry top **FRY2LR** è una soluzione completa e affidabile, ideale per supportare la produzione di piatti espressi con un ottimo controllo della temperatura e tempi di servizio contenuti.

## 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/Rigato
Profondità	minore di 600 mm