

SKU: FRY2LRC

**Fimar**

## **FryTop elettrico Modello FRY2LRC doppio liscio rigato piano in acciaio cromato**



### **Descrizione**

#### **Fry top elettrico FRY2LRC doppio liscio/rigato in acciaio cromato**

Il fry top elettrico **FRY2LRC** è una piastra doppia con piano di cottura metà liscio e metà rigato in acciaio cromato, pensata per ristoranti, gastronomie, tavole calde e mense che cercano massima versatilità in poco spazio. Con un unico apparecchio puoi gestire cotture uniformi su piastra liscia e grigliature con rigature ben marcate, ottimizzando tempi e organizzazione della linea calda.

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

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** è suddiviso in una zona liscia e una rigata, così puoi cuocere hamburger, uova e verdure sul lato liscio e carne, panini e wurstel sul lato rigato, sfruttando al massimo lo spazio 65x48 cm.

#### **Doppio termostato e potenza 6 kW trifase**

Il FRY2LRC 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. 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, anche nei momenti di massimo carico.

## 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 FRY2LRC

- **Massima versatilità:** piano combinato liscio/rigato per gestire diverse tipologie di cottura con una sola macchina.
- **Alta produttività:** ampia superficie 65x48 cm ideale per lavorare molte porzioni in contemporanea.
- **Controllo indipendente:** due termostati separati per regolare la temperatura delle due metà piastra.
- **Struttura professionale:** acciaio inox e piano cromato pensati per un uso quotidiano intensivo.
- **Manutenzione pratica:** cassetto raccogli residui estraibile e superfici lisce facili da pulire a fine servizio.

## Specifiche tecniche fry top elettrico FRY2LRC

- Macchina elettrica per cottura a secco o ad olio.
- Struttura in acciaio inox.
- Piano di cottura metà liscio e metà rigato in acciaio cromato.
- 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.
- Dimensioni imballo: 750 x 670 x 430 mm.
- Peso netto: 40 kg.
- Peso lordo: 53 kg.
- Lunghezza: 66,5 cm.
- Profondità: 57 cm.
- Altezza: 30 cm.
- Alimentazione: elettrica.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Easy.
- Tipologia piano cottura: piano liscio/rigato.

Per le cucine professionali che vogliono una piastra elettrica doppia davvero flessibile, capace di combinare cotture lisce e grigliate sulla stessa macchina, il fry top **FRY2LRC** 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