

SKU: FRY2LRM

**Fimar**

## **FryTop a gas Modello FRY2LRM doppio liscio rigato piano in acciaio**



### **Descrizione**

#### **Fry top a gas FRY2LRM doppio liscio/rigato piano in acciaio**

Il fry top a gas **FRY2LRM** è una piastra doppia con piano di cottura combinato liscio/rigato in acciaio, pensata per ristoranti, gastronomie, tavole calde e mense che cercano versatilità in poco spazio. Con un unico apparecchio puoi gestire cotture uniformi sul lato liscio e grigliature con rigature ben marcate sul lato rigato, ottimizzando l'organizzazione della linea calda.

#### **Struttura inox e piano in acciaio sabbiato liscio/rigato**

La macchina è realizzata con **struttura in acciaio inox**, robusta, igienica e facile da pulire, adatta a un utilizzo quotidiano intensivo. Il piano cottura in **acciaio sabbiato** combina una parte liscia e una rigata su una superficie complessiva di 65 x 48 cm, ideale per carne, pesce, uova, verdure e panini alla griglia.

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

Il piano di cottura misura **65 x 48 cm**, così puoi lavorare più porzioni contemporaneamente senza rallentare il servizio. L'alimentazione a **METANO/GPL** permette di adattare facilmente il FRY2LRM all'impianto gas disponibile nel locale, con la flessibilità tipica delle attrezzature a gas professionali.

#### **Cassetto raccolta residui e uso quotidiano**

Sotto il piano è presente un **cassetto raccolta residui di cottura** che convoglia grassi e scarti, semplificando la pulizia di fine turno. È sufficiente estrarlo, svuotarlo e lavarlo per mantenere il fry top in ordine e rispettare più facilmente gli standard igienici richiesti nelle cucine professionali.

## Vantaggi del fry top a gas FRY2LRM

- **Versatilità:** piano combinato liscio/rigato per gestire diverse tipologie di cottura con una sola macchina.
- **Superficie ampia:** piano 65x48 cm adatto a volumi di lavoro medio-alti.
- **Alimentazione flessibile:** funzionamento a metano/GPL per integrarsi con diversi impianti gas.
- **Uso professionale:** struttura inox e piano sabbiato studiati per un lavoro quotidiano continuativo.
- **Manutenzione semplice:** cassetto raccogli residui estraibile e superfici facili da pulire.

## Specifiche tecniche fry top a gas FRY2LRM

- Ideale per cottura a secco o ad olio.
- Struttura in acciaio inox.
- Piano cottura in acciaio sabbiato liscio/rigato.
- Alimentazione: METANO/GPL.
- Dimensioni piano cottura: 65 x 48 cm.
- Cassetto raccolta residui di cottura integrato.
- 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/rigato.

Per le cucine che vogliono un fry top a gas doppio, compatto ma versatile, il modello **FRY2LRM** rappresenta una soluzione pratica e conveniente, in grado di supportare la produzione di piatti espressi sia su piastra liscia sia alla griglia 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

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