

SKU: FRY2LRMC

Fimar

Fry Top a Gas Professionale da Banco Liscio/Rigato FRY2LRMC - Piano Cromato



Descrizione

Fry top a gas FRY2LRMC liscio/rigato: una griglia versatile in poco spazio

Il **fry top a gas modello FRY2LRMC** è pensato per chi cerca una piastra compatta ma completa, con piano **doppio liscio/rigato in acciaio cromato**. Da un lato hai una superficie liscia perfetta per uova, hamburger, pesce e verdure delicate; dall'altro la parte rigata ti permette di dare la classica rigatura da griglia a carne, panini e verdure.

La struttura in **acciaio inox** lo rende adatto a un uso professionale quotidiano, mentre il piano cromato facilita la pulizia e aiuta a limitare l'adesione dei cibi. È un'attrezzatura da banco ideale per cucine che vogliono massima flessibilità di cottura occupando poco spazio sul piano di lavoro.

Caratteristiche principali del fry top FRY2LRMC

- Piano di cottura in acciaio cromato con superficie doppia: metà liscia e metà rigata.
- Struttura in acciaio inox robusta, pensata per ambienti professionali e ritmi di lavoro intensi.
- Ideale sia per cottura a secco che con un filo d'olio, a seconda del tipo di preparazione.
- Cassetto raccogli residui di cottura per mantenere il piano più pulito durante il servizio.
- Installazione da banco, facilmente integrabile su linee di cottura esistenti.

Specifiche tecniche

- Alimentazione: gas metano/GPL.
- Dimensioni piano di cottura: cm 65 x 48.
- Peso: 42 kg.
- Consumo orario: 0,83 m³ di gas.

- Tipologia: fry top a gas da banco.
- Linea: Linea Easy.
- Tipologia piano cottura: piano liscio/rigato.

Vantaggi per il lavoro in cucina

- Maggiore versatilità grazie al piano doppio liscio/rigato, con cui puoi gestire più tipi di preparazioni contemporaneamente.
- Piano cromato che facilita la pulizia a fine servizio e migliora la resa termica.
- Cassetto raccogli residui che aiuta a tenere in ordine il piano di lavoro, riducendo sporco e tempi di pulizia.
- Struttura compatta da banco, ideale per cucine con spazio limitato o per completare una linea di cottura esistente.
- Alimentazione a gas metano/GPL, adatta a molte configurazioni impiantistiche in ristoranti, pub e paninoteche.

Per quali attività è indicato il fry top FRY2LRMC

Questo fry top a gas è una scelta concreta per **ristoranti, pub, paninoteche, bistrot e locali street food** che vogliono una piastra unica per gestire sia prodotti da griglia che cotture su superficie liscia. La combinazione liscio/rigato e il piano in acciaio cromato permettono di lavorare con continuità, mantenendo una buona qualità di cottura e una gestione semplice della pulizia.

Se stai cercando un **fry top a gas doppio liscio/rigato da banco** che unisca praticità, robustezza e flessibilità d'uso, il modello FRY2LRMC è un alleato affidabile per organizzare al meglio la tua linea di cottura e velocizzare il servizio nei momenti di maggiore affluenza.

Come scegliere un fry top a gas professionale?

Scegliere un fry top a gas professionale richiede attenzione a diversi fattori fondamentali, tra cui il tipo di piastra (liscia, rigata o mista), la potenza espressa in kW, le dimensioni e la qualità dei materiali. Una piastra liscia è ideale per una cottura uniforme e versatile, mentre quella rigata consente di ottenere l'effetto griglia; la soluzione mista rappresenta spesso il miglior compromesso per cucine con menu vari. È importante anche valutare lo spessore della piastra, che influisce sulla stabilità termica, e la presenza di zone di cottura indipendenti per gestire preparazioni diverse contemporaneamente. Infine, la facilità di pulizia e la struttura (da banco o su mobile) completano i criteri di scelta per un utilizzo efficiente e professionale.

Scheda Tecnica

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

Attributo	Valore
Lunghezza (cm)	66.5
Profondità (cm)	60
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano Liscio/Rigato
Profondità	Profondità 600 mm