

SKU: FRY2VCE

**Fimar**

## **FryTop elettrico liscio Modello FRY2VCE piano in vetroceramica**



### **Descrizione**

#### **Fry top elettrico FRY2VCE doppio piano liscio in vetroceramica**

Il fry top elettrico **FRY2VCE** è una piastra professionale con doppio piano liscio in vetroceramica, pensata per ristoranti, gastronomie, bar e tavole calde che cercano una cottura uniforme in poco spazio. La superficie in vetroceramica è ideale per carne, pesce, verdure, uova e prodotti da piastra, con un'ottima trasmissione del calore e una pulizia estremamente rapida a fine servizio.

#### **Struttura inox e piano in vetroceramica liscio**

La macchina è dotata di **struttura in acciaio inox**, resistente, igienica e facile da pulire, adatta a un utilizzo continuativo nelle cucine professionali. Il piano di cottura liscio in **vetroceramica** offre una superficie perfettamente uniforme che assicura una distribuzione omogenea del calore e consente di rimuovere rapidamente residui e incrostazioni con una semplice spatola.

#### **Doppio termostato e superficie 60x40 cm**

Il FRY2VCE è dotato di **due termostati di regolazione temperatura 50/300 °C**, che permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura. La superficie complessiva misura **600 x 400 mm**, così puoi lavorare più porzioni contemporaneamente oppure utilizzare una sola metà piastra nei momenti di minore affluenza, riducendo consumi ed usura.

#### **Potenza 3,6 kW monofase e cassetto raccolta residui**

La potenza totale è di **3,6 kW** con alimentazione **230V/1N/50-60Hz monofase**, compatibile con i

classici impianti elettrici dei locali e sufficiente per garantire un rapido raggiungimento della temperatura impostata. È presente un **cassetto raccolta residui di cottura** che convoglia grassi e scarti, semplificando le operazioni di pulizia quotidiana.

## Vantaggi del fry top elettrico FRY2VCE

- **Cottura uniforme:** piano liscio in vetroceramica per una distribuzione omogenea del calore.
- **Doppia zona:** due termostati indipendenti per gestire separatamente le due metà piastra.
- **Pulizia rapidissima:** superficie in vetroceramica facile da raschiare e detergere.
- **Installazione semplice:** alimentazione 230 V monofase adatta alla maggior parte dei locali.
- **Formato compatto:** dimensioni ridotte ideali per banchi di lavoro e linee modulari.

## Specifiche tecniche fry top elettrico FRY2VCE piano in vetroceramica

- Macchina elettrica per cottura a secco o ad olio.
- Struttura in acciaio inox.
- Piano di cottura liscio in vetroceramica.
- Due termostati di regolazione temperatura 50/300 °C.
- Cassetto raccolta residui di cottura integrato.
- Potenza: 3,6 kW.
- Alimentazione: 230V/1N/50-60Hz monofase.
- Dimensioni piano di cottura: 600 x 400 mm.
- Dimensioni imballo: 740 x 600 x 330 mm.
- Peso netto: 13 kg.
- Peso lordo: 22 kg.
- Lunghezza: 68 cm.
- Profondità: 53 cm.
- Altezza: 110 cm.
- Alimentazione: elettrica.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Easy.
- Tipologia piano cottura: piano liscio.

Per le cucine che vogliono un fry top elettrico a doppia zona con piano in vetroceramica, compatto ma funzionale, il modello **FRY2VCE** rappresenta una soluzione moderna e pratica, capace di offrire una buona qualità di cottura, grande facilità di pulizia e un controllo preciso della temperatura.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
-----------	--------

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	110
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	68
Profondità (cm)	53
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Profondità	minore di 600 mm