

SKU: CPASXLLP

Ristosubito

Frytop elettrico XL Premium CLN Modello CPASXLLP



Descrizione

Frytop elettrico XL Premium CLN modello CPASXLLP piastra liscia 90x40 cm

Il frytop elettrico **XL Premium CLN modello CPASXLLP** è una piastra professionale da banco con ampia superficie liscia, pensata per ristoranti, gastronomie, tavole calde e mense che devono gestire molti piatti in poco spazio. La piastra in acciaio massiccio consente una cottura uniforme di carne, pesce, uova, verdure e panini, con un'ottima tenuta di temperatura durante i picchi di lavoro.

Struttura in acciaio inox e piastra in acciaio massiccio

La struttura è realizzata in **acciaio inossidabile**, robusto, igienico e semplice da pulire, ideale per un utilizzo quotidiano intensivo in cucina professionale. La piastra liscia in **acciaio massiccio** offre una superficie di cottura stabile e ben distribuita, che aiuta a mantenere costante il calore lungo tutta l'area 90x40 cm.

Doppio riscaldamento 3,2+3,2 kW e controllo della temperatura

Il frytop CPASXLLP è dotato di due elementi riscaldanti da **3,2 kW** ciascuno, per una potenza complessiva di 6,4 kW a **230 V**, così puoi lavorare con un'elevata capacità di cottura senza rinunciare alla compattezza. Il **termostato di sicurezza** contribuisce a mantenere sotto controllo la temperatura di esercizio e a proteggere la macchina da eventuali surriscaldamenti, rendendo l'utilizzo più sicuro per lo staff.

Due vaschette raccogli grasso per pulizia più rapida

Sotto la piastra sono presenti **2 vaschette raccogli grasso** che convogliano liquidi e residui di cottura, facilitando le operazioni di pulizia a fine servizio. È sufficiente estrarle, svuotarle e lavarle per riportare il frytop in condizioni ottimali, mantenendo più facilmente la postazione ordinata e

conforme agli standard igienici.

Vantaggi del frytop elettrico XL Premium CLN CPASXLLP

- **Grande superficie:** piastra liscia 90x40 cm per gestire molte porzioni contemporaneamente.
- **Struttura professionale:** acciaio inox e piastra in acciaio massiccio progettati per un uso intensivo.
- **Potenza elevata:** 3,2+3,2 kW a 230 V per un rapido raggiungimento della temperatura.
- **Sicurezza d'uso:** termostato di sicurezza che aiuta a prevenire surriscaldamenti.
- **Manutenzione semplice:** doppie vaschette raccogli grasso estraibili e superfici facili da pulire.

Specifiche tecniche frytop elettrico XL Premium CLN CPASXLLP

- Struttura in acciaio inossidabile.
- Piastra liscia in acciaio massiccio.
- Dimensioni piastra: 90 x 40 cm.
- Termostato di sicurezza.
- Numero vaschette raccogli grasso: 2.
- Frequenza: 50/60 Hz.
- Potenza: 3,2 kW + 3,2 kW.
- Tensione: 230 V.
- Peso: 60 kg.
- Lunghezza: 90 cm.
- Profondità: 58,8 cm.
- Altezza: 22,7 cm.
- Temperatura di esercizio: 140 / 300 °C.
- Alimentazione: elettrica.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Easy.
- Tipologia piano cottura: piano liscio.

Per le cucine che cercano un frytop elettrico da banco ampio, potente e semplice da pulire, il modello **XL Premium CLN CPASXLLP** rappresenta una soluzione affidabile, adatta a supportare la produzione di piatti espressi con una buona qualità di cottura e una gestione ordinata dei residui.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	22.7

Attributo	Valore
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	90
Profondità (cm)	58.8
Temperatura °C	140/300
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Profondità	minore di 600 mm