

SKU: ELGRD730L

**Ristosubito**

## **Frytop elettrico CEM Modello ELGRD730L**



### **Descrizione**

#### **Fry Top elettrico CEM ELGRD730L professionale**

Il fry top elettrico CEM modello ELGRD730L è progettato per offrire affidabilità e prestazioni elevate nelle cucine professionali. Grazie alla sua ampia superficie di cottura liscia e alla costruzione in acciaio inox, rappresenta una soluzione ideale per ristoranti, bar, gastronomie e attività food che necessitano di versatilità e resistenza nel tempo.

#### **Versatilità di utilizzo e prestazioni**

Questo fry top consente di preparare facilmente una vasta gamma di alimenti, come carne, verdure, hamburger, uova, pancetta e toast. La piastra liscia garantisce una distribuzione uniforme del calore, permettendo una cottura omogenea e professionale anche durante i momenti di lavoro più intensi.

Il termostato regolabile consente di impostare la temperatura da circa 50°C fino a 300°C, adattandosi a diverse esigenze di cottura e assicurando un controllo preciso durante tutte le fasi di preparazione.

#### **Struttura robusta e design funzionale**

Realizzato interamente in acciaio inox, il fry top ELGRD730L è pensato per un utilizzo professionale continuativo. La presenza di alzatina posteriore e paraspruzzi laterali contribuisce a mantenere pulita la postazione di lavoro, migliorando sicurezza e praticità durante l'utilizzo.

Il design compatto da banco consente un facile inserimento in qualsiasi cucina professionale, ottimizzando gli spazi senza rinunciare a prestazioni elevate.

## Specifiche tecniche

- Tipologia piastra: liscia
- Materiale struttura e piano: acciaio inox
- Temperatura: regolabile da 50°C a 300°C
- Potenza: 4,4 kW
- Alimentazione: 220-240V / 1N / 50Hz
- Dimensioni: circa 73 x 47 x 23,5 cm
- Peso: 24,6 kg
- Installazione: da banco
- Dotazioni: alzatina posteriore e paraspruzzi laterali

## Perché scegliere il fry top CEM ELGRD730L

Questo fry top elettrico è una scelta strategica per chi cerca un'attrezzatura affidabile, potente e facile da gestire. Perfetto per ottimizzare i tempi di servizio e garantire risultati di cottura costanti, si distingue per la sua semplicità d'uso e per la qualità dei materiali.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	23.5
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	73
Profondità (cm)	47
Temperatura °C	0/300
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Profondità	minore di 600 mm