

SKU: FTL712ET3

Ristosubito

Fry top elettrico LTS Piastra liscia su vano a giorno 3 zone di cottura Modello FTL-712ET3



Descrizione

Fry top elettrico LTS FTL-712ET3 piastra liscia con vano a giorno

Il **fry top elettrico LTS modello FTL-712ET3** è realizzato in acciaio inox 18/10 AISI 304 con piano di spessore 2 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati e profili arrotondati, per offrire robustezza, igiene e facilità di pulizia. La piastra liscia ad ampia superficie è suddivisa in 3 zone di cottura indipendenti, pensate per lavorare a temperature diverse sulla stessa macchina e ottimizzare i flussi di servizio.

Le **bacinelle di raccolta liquidi** sono capienti ed estraibili, così da semplificare la gestione di oli e grassi durante il servizio e velocizzare le operazioni di pulizia. La configurazione su vano a giorno consente di sfruttare lo spazio inferiore per utensili, gastronorm e contenitori, mantenendo la postazione ordinata e funzionale.

Caratteristiche principali del fry top LTS FTL-712ET3

- Struttura in acciaio inox 18/10 AISI 304 con piano spessore 2 mm e finitura Scotch-Brite.
- Piastra di cottura liscia in acciaio inox con dimensioni 116 x 51 cm.
- 3 zone di cottura indipendenti per una gestione più flessibile delle preparazioni.
- Bacinelle di raccolta liquidi capienti ed estraibili per una corretta gestione dei grassi.
- Manopole con grado di protezione IPX5, resistenti a schizzi e lavaggi frequenti.

Specifiche tecniche

- Dimensioni esterne: 120 x 70,5 x 90 cm (L x P x H).
- Dimensioni piastra: 116 x 51 cm.
- Campo di temperatura: 50 ÷ 300 °C.
- Zone di cottura: 3.
- Potenza elettrica: 16,65 kW.
- Voltaggio: 400V-3N.
- Frequenza: 50/60 Hz.
- Peso: 150 kg.
- Alimentazione: elettrica.
- Tipologia mobile: su mobile con vano a giorno.
- Linea: Linea Easy.
- Tipologia piano cottura: piano liscio.

Vantaggi per la tua cucina professionale

- Ampia superficie liscia di cottura, ideale per carni, pesce, verdure e piatti misti alla piastra.
- Tre zone di cottura indipendenti per lavorare a temperature diverse e gestire meglio i picchi di servizio.
- Bacinelle di raccolta liquidi che semplificano la pulizia e contribuiscono a mantenere ordine in postazione.
- Struttura su vano a giorno che permette di sfruttare lo spazio inferiore per utensili e contenitori.

Per quali attività è indicato il fry top LTS FTL-712ET3

Questo fry top elettrico con **piastra liscia, 3 zone di cottura e vano a giorno** è indicato per **ristoranti, gastronomie, bistrot, hotel e locali street food** che cercano una piastra robusta e performante per un uso quotidiano intensivo. Grazie alla combinazione tra potenza 16,65 kW, ampia superficie liscia e bacinelle di raccolta liquidi estraibili, rappresenta una soluzione efficiente per velocizzare le preparazioni alla piastra mantenendo elevati standard di igiene.

Scheda Tecnica

| Attributo | Valore |
|----------------|------------|
| Alimentazione | Elettrica |
| Altezza (cm) | 90 |
| Linea | Linea Easy |
| Lunghezza (cm) | 120 |

| Attributo | Valore |
|-------------------------|-------------------|
| Profondità (cm) | 70,5 |
| Tipologia Mobile | su mobile |
| Tipologia piano cottura | Piano liscio |
| Profondità | Profondità 700 mm |