

SKU: FTL712G

Ristosubito

Fry top a gas LTS Piastra liscia su vano a giorno 2 zone di cottura Modello FTL-712G



Descrizione

Fry top a gas LTS FTL-712G piastra liscia con vano a giorno

Il **fry top a gas LTS modello FTL-712G** 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 garantire robustezza, igiene e facilità di pulizia. La piastra liscia ad ampia superficie è alimentata a gas metano o GPL, con 2 zone di cottura indipendenti che permettono di lavorare a temperature diverse sulla stessa macchina.

Le **bacinelle di raccolta liquidi** sono capienti ed estraibili, così da semplificare le operazioni di pulizia e la gestione di oli e grassi durante il servizio. Le manopole sono dotate di grado di protezione all'acqua IPX5, adatte a un utilizzo intensivo in cucine professionali.

Caratteristiche principali del fry top LTS FTL-712G

- 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.
- 2 zone di cottura indipendenti per gestire preparazioni diverse sullo stesso fry top.
- Bacinelle di raccolta liquidi capienti ed estraibili per una corretta gestione dei grassi.
- Manopole con grado di protezione IPX5 per resistere 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: 2.
- Potenza gas: 21 kW.
- Peso: 154 kg.
- Alimentazione: a gas metano/GPL.
- 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.
- Doppia zona di cottura per lavorare a temperature diverse e ottimizzare i flussi di servizio.
- Bacinelle di raccolta liquidi capienti che semplificano la pulizia e migliorano l'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-712G

Questo fry top a gas con **piastra liscia, 2 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 21 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	A gas
Altezza (cm)	90
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	120
Profondità (cm)	70,5
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Profondità	Profondità 700 mm