

SKU: 2980945

**Sammic**

## **Fry Top a gas Modello SPG-1001 Piastra di acciaio di 6 mm. di spessore**



### **Descrizione**

#### **Fry top a gas SPG-1001 con piastra in acciaio da 6 mm**

Il fry top a gas **SPG-1001** è una piastra professionale robusta, pensata per ristoranti, gastronomie, tavole calde e mense che devono gestire volumi di lavoro importanti. La piastra in acciaio di 6 mm di spessore assicura una buona inerzia termica e una distribuzione uniforme del calore su tutta la superficie di cottura.

#### **Struttura in acciaio inox e ampia superficie di lavoro**

La struttura è realizzata in **acciaio inox**, materiale resistente, igienico e facile da pulire, ideale per un utilizzo quotidiano intensivo in cucina. La superficie della piastra misura **983 x 395 mm**, offrendo spazio sufficiente per cuocere contemporaneamente diverse porzioni di carne, pesce, verdure e prodotti da piastra senza rallentare il servizio.

#### **Tre bruciatori indipendenti e potenza 9300 W**

Il modello SPG-1001 è dotato di **3 bruciatori** in acciaio inox con rivestimento in titanio, ciascuno con accensione indipendente. La potenza totale di circa **9300 W** consente un rapido raggiungimento della temperatura desiderata e un ottimo recupero termico tra una cottura e l'altra, modulando l'utilizzo dei bruciatori in base al carico di lavoro effettivo.

#### **Doppi contenitori raccogli residui e facilità di pulizia**

Il fry top dispone di **due contenitori per i rifiuti** facilmente rimovibili, che raccolgono grassi e residui di cottura. Questa soluzione rende più rapide le operazioni di pulizia a fine turno: è sufficiente estrarre i contenitori, svuotarli e lavarli per riportare la macchina in condizioni ottimali, mantenendo più facilmente gli standard igienici richiesti nelle cucine professionali.

## Vantaggi del fry top a gas SPG-1001

- **Alta capacità:** ampia piastra 983x395 mm per gestire molte porzioni contemporaneamente.
- **Potenza elevata:** 3 bruciatori indipendenti per modulare il calore in base alle esigenze del servizio.
- **Struttura professionale:** acciaio inox e piastra da 6 mm progettati per un uso intensivo.
- **Flessibilità operativa:** possibilità di utilizzare uno, due o tre bruciatori a seconda del carico di lavoro.
- **Manutenzione semplice:** doppi contenitori raccogli residui estraibili e superfici facilmente pulibili.

## Specifiche tecniche fry top a gas SPG-1001

- Superficie della piastra: 983 x 395 mm.
- Piastra in acciaio di 6 mm di spessore.
- Struttura in acciaio inox.
- Numero bruciatori: 3.
- Bruciatori in acciaio inox con rivestimento in titanio.
- Bruciatori con accensione indipendente.
- Potenza totale: 9300 W.
- Alimentazione: a gas.
- Numero contenitori raccogli residui: 2, facilmente rimovibili.
- Tipologia piano cottura: piano liscio.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Easy.
- Lunghezza: 102 cm.
- Profondità: 50,7 cm.
- Altezza: 23,4 cm.
- Peso netto: 36 kg.

Per le cucine professionali che hanno bisogno di una piastra a gas ampia, potente e semplice da gestire nel lavoro quotidiano, il fry top **SPG-1001** rappresenta una soluzione solida e conveniente, ideale per sostenere ritmi di servizio elevati con una buona qualità di cottura e tempi di preparazione contenuti.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	23,4

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	102
Profondità (cm)	50,7
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Profondità	minore di 600 mm