

SKU: 2980946

Sammic

Fry Top a gas Modello SPG-801 GAS Piastra di acciaio di 6 mm. di spessore



Descrizione

Fry top a gas SPG-801 con piastra in acciaio da 6 mm

Il fry top a gas **SPG-801** è una piastra professionale robusta e affidabile, pensata per ristoranti, gastronomie, tavole calde e mense che devono gestire alti volumi di lavoro. 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 cottura

La struttura è realizzata in **acciaio inox**, materiale resistente, igienico e facile da pulire, adatto a un uso quotidiano intensivo. La superficie di cottura misura **783 x 395 mm**, offrendo spazio sufficiente per lavorare contemporaneamente più porzioni di carne, pesce, verdure e prodotti da piastra senza rallentare il servizio.

Tre bruciatori indipendenti e potenza 8250 W

Il modello SPG-801 è dotato di **3 bruciatori** in acciaio inox con rivestimento in titanio, ognuno con accensione indipendente. La potenza totale di **8250 W** garantisce un rapido raggiungimento della temperatura e un ottimo recupero termico tra una cottura e l'altra, permettendo di adeguare l'utilizzo dei bruciatori 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: basta estrarre i contenitori, svuotarli e lavarli per riportare la macchina in perfette condizioni operative.

Vantaggi del fry top a gas SPG-801

- **Alta capacità:** ampia piastra 783x395 mm per gestire un numero elevato di porzioni contemporaneamente.
- **Potenza elevata:** 3 bruciatori indipendenti per modulare il calore in base al carico di lavoro.
- **Struttura professionale:** acciaio inox e piastra da 6 mm progettati per un uso intensivo.
- **Flessibilità operativa:** possibilità di utilizzare uno, due o tre bruciatori in base alle necessità del servizio.
- **Manutenzione semplice:** doppi contenitori raccogli residui estraibili e superfici facilmente pulibili.

Specifiche tecniche fry top a gas SPG-801

- 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: 8250 W.
- Superficie della piastra: 783 x 395 mm.
- Alimentazione: a gas.
- Numero contenitori raccogli residui: 2, facilmente rimovibili.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Easy.
- Lunghezza: 80 cm.
- Profondità: 50,7 cm.
- Altezza: 23,4 cm.
- Peso netto: 26 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-801** rappresenta una soluzione solida e conveniente, ideale per sostenere ritmi di servizio elevati con una buona qualità di cottura.

Scheda Tecnica

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

Attributo	Valore
Lunghezza (cm)	80
Profondità (cm)	50,7
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Profondità	minore di 600 mm