

SKU: 51GPEW100P03

Sirman

Frytop a induzione Modello IH FRY TOP 90 Piano cottura inox liscio e rigato



Descrizione

Frytop a induzione IH FRY TOP 90 piano inox liscio e rigato

Il **frytop a induzione IH FRY TOP 90** è dotato di piano di cottura in acciaio inox a forte spessore, con superficie combinata liscia e rigata e pratico cassettino raccogli grassi a scomparsa, pensato per un utilizzo professionale continuo in ristoranti, bistrot e locali street food. Il sistema di riscaldamento a induzione da 10 kW offre un rapido raggiungimento della temperatura e un'ottima uniformità di cottura, con minori dispersioni di calore rispetto ai tradizionali fry top a gas o elettrici.

Il frytop è equipaggiato con display LED e comandi touch intuitivi che consentono un settaggio preciso di temperatura e tempo di utilizzo, oltre a un controllo per lo spegnimento automatico dopo 2 ore di inutilizzo, utile per sicurezza ed efficienza energetica. Lo spazioso vano inferiore permette di riporre accessori e utensili di cucina, facilitando l'organizzazione della postazione di lavoro su linea da 90 cm di profondità.

Caratteristiche principali del frytop a induzione IH FRY TOP 90

- Piastra di cottura in acciaio inox a forte spessore, con superficie liscia e in parte rigata e cassettino raccogli grasso a scomparsa.
- Sistema di riscaldamento a induzione da 10 kW per una cottura rapida e uniforme.

- Display LED e comandi touch per impostare facilmente temperatura e tempo di utilizzo.
- Controllo spegnimento automatico dopo 2 ore di inutilizzo per maggiore sicurezza e risparmio energetico.
- Spazioso vano interno inferiore per il posizionamento degli accessori di cucina.
- Larghezza 80 cm, integrabile con altri moduli cucina di profondità 90 cm.

Specifiche tecniche

- Potenza: 10 kW (10.000 W).
- Tipo di piano: inox liscio e rigato.
- Temperatura di esercizio: 80 ÷ 300 °C.
- Superficie induttiva: 720 x 600 mm.
- Lunghezza: 80 cm.
- Profondità: 90 cm.
- Altezza: 98 cm.
- Peso: 148 kg.
- Alimentazione: elettrica.
- Tipologia mobile: su mobile.
- Linea: Linea Easy.
- Tipologia piano cottura: piano liscio/rigato.

Vantaggi per la tua cucina professionale

- Tecnologia a induzione che riduce i tempi di riscaldamento, migliora il comfort in cucina e aumenta l'efficienza energetica.
- Piano inox liscio e rigato che consente di gestire su un'unica macchina cotture delicate e grigliate con buoni risultati estetici.
- Controlli touch con display LED e spegnimento automatico per un utilizzo semplice, sicuro e controllato.
- Vano inferiore spazioso che permette di ottimizzare lo spazio a bordo linea e avere utensili sempre a portata di mano.

Per quali attività è indicato il frytop a induzione IH FRY TOP 90

Questo frytop a induzione con **piano inox liscio e rigato** è indicato per **ristoranti, bistrot, bar food, gastronomie e hotel** che desiderano una piastra moderna, efficiente e facile da gestire, con consumi più contenuti rispetto alle soluzioni tradizionali. La combinazione tra tecnologia a induzione da 10 kW, superficie combinata liscia/rigata e controllo elettronico di temperatura e tempi di utilizzo offre una postazione di cottura evoluta per linee professionali da 90 cm di profondità.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	98
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	80
Profondità (cm)	90
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Piano Liscio/Rigato
Profondità	Profondità 900 mm