



Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza

FRY TOP AL CROMO VERTICALE / ORRIZZONTALE

AFFIDABILITA' • Costruzione in acciaio inox AISI 304. • Il piano di cottura al cromo anti-graffio, 10 mm di spessore, consente di evitare la dispersione del calore nell'ambiente. • Superficie anti-aderente e anti-corrosione. • 4 piedini regolabili in altezza. **VERSATILITA'** • Adatto per grigliare, in modo veloce ed uniforme, verdure, carne, formaggio, uova e ogni tipo di cibo. • Il rivestimento cromato consente di cucinare in sequenza diversi tipi di prodotti senza alcuna trasmissione di sapori. **FUNZIONALITA'** • Tempi di cottura estremamente ridotti grazie al tipo di resistenze utilizzate ed alla elevata qualità della superficie cromata. • Pannello di controllo piatto con display digitale e pulsanti "touch screen" (a sfioramento). • Tasto "P" per memorizzare il livello di riscaldamento desiderato e trovarlo già impostato ad ogni accensione. • Tasto "MAX" per raggiungere immediatamente la massima temperatura. • La temperatura massima di 265 °C viene raggiunta in circa 16 minuti. • Cassetto integrato ed estraibile per la raccolta dei grassi. • La ventola singola di raffreddamento si aziona automaticamente quando necessario, riducendo i livelli di rumorosità. • Protezione paraspruzzi integrata a salvaguardia dei clienti. **PULIBILITA'** • Superficie di cottura perfettamente sigillata per una massima protezione dei componenti elettrici interni. • Bordi arrotondati e superfici lisce. • Raschietto incluso per una facile pulizia della piastra. • Grado di protezione all'acqua IPX4. • MarchioCE



Tipo spina	CE-SCHUKO
Tensione di alimentazione	230 V, 1N, 50/60
Peso netto - kg.	18
Potenza elettrica totale -	kW 2.8
Dimensioni esterne - mm	
altezza	180
profondità	600
lunghezza	325

PREZZO UNITARIO €777,00.= + IVA 20 %

ATIS di Spagnol Ermes
Via. Pontebbana 11 33098 Valvasone Pn (italy)
Tel.0434/85360 – 3 Linee Urb. Fax 0434/85372
Sito internet: www.atis.it ; E-mail info@atis.it

