

⇒ Fry top in acciaio inox elettrici

2
zone

- Macchina elettrica per cottura a secco o ad olio.
- Struttura in acciaio inox.
- Piano di cottura in acciaio sabbiato liscio, rigato o misto.
- Termostati di regolazione temperatura da 50 a 300°C.
- Cassetto raccolta residui di cottura.
- I modelli doppi permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.

1
zona



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
FMFRY1L230M	Fry top piano liscio	FRY1L	335 x 570 x 300	3.000	230/50/1	22
FMFRY1R230M	Fry top piano rigato	FRY1R	335 x 570 x 300	3.000	230/50/1	22
FMFRY2L400T	Fry top doppio piano liscio	FRY2L	665 x 570 x 300	6.000	400/50/3	40
FMFRY2LR400T	Fry top doppio piano liscio e rigato	FRY2LR	665 x 570 x 300	6.000	400/50/3	40

⇒ Cuoci piadina in acciaio inox con riscaldamento indiretto

Cuoci piadina a riscaldamento indiretto ad olio diatermico.

- Piano di lavoro liscio spessore 10 mm
- Regolazione della temperatura di lavoro da 20 a 260° con intervallo di 1° tramite termostato elettrico.
- Bacinella di raccolta estraibile.
- Accessori in dotazione: spatola di lavoro e raschietto per la pulizia.



2
zone

GZPC1280260A



Codice	Descrizione	L x P x H mm	Capacità piadina ø 250	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
GZPC9075260P	Piastra cuoci piadina una temperatura	900 x 750 x 220	6	6,6	400/50-60/3
GZPC1280260A	Piastra cuoci piadina doppia temperatura	1.200 x 800 x 260	8	9,6	400/50-60/3