

DIE NEUE ÄRA DER FRY TOPS

Die neuen Fry Tops der Serie QUEEN zeichnen sich durch ein neues Design aus.

Die gesamte Oberfläche der Platte kann genutzt werden, um den Verbrauch und die Garzeiten noch mehr zu optimieren.

Die umlaufende Rinne ermöglicht das vollständige Auffangen des Kochfetts und verhindert die Ansammlung von Rückständen in der Platte.

Die Reinigung war noch nie so einfach! Bei den neuen Fry-Tops hat man die Möglichkeit, einen Wasserspender zu installieren, um die umlaufende Rinne mit Wasser zu füllen, was die Reinigung immer einfach macht.

Kein unmöglich zu entfernender Schmutz mehr.

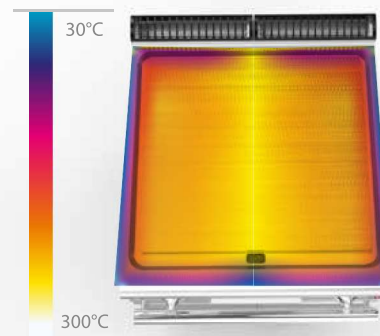


ELEKTRISCHE & GAS-VERSIONEN

Platten in den verchromten Versionen und aus AISI430 (konform mit MOCA-Verordnung) oder aus Eisen (für Nicht-EU-Märkte) verfügbar

Gas-Versionen: Temperaturregelung von 200°C bis 400°C mit Sicherheitsventil mit Thermoelement oder von 100°C bis 280°C mit Thermostatventil. Bei der verchromten Version geht die Regelung von 100° bis 280°.

Elektrische Version: Thermostatisch geregelte Gartemperatur, einstellbar von 110 bis 280°C.



EFFIZIENZ AUF DER GESAMTEN PLATTE

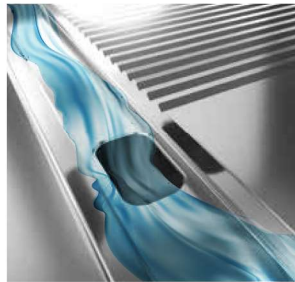
Die Form der Kochplatte ermöglicht es, die Wärme in der Kochzone zu konzentrieren, wodurch Wärmeverluste und Leistungsabfälle vermieden werden und der Komfort des Personals verbessert wird

SAUBERKEIT UND KOMFORT

ZUSÄTZLICH ZUR ZUVERLÄSSIGKEIT UND LEISTUNG DER FRY TOPS EINE STETS EINSATZBEREITE LÖSUNG FÜR DIE ANSPRUCHSVOLLSTEN KÜCHEN



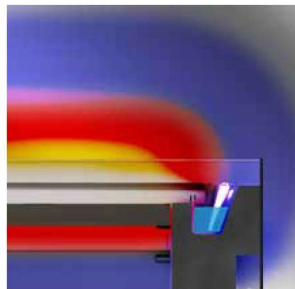
Die große umlaufende Rinne ermöglicht den Abfluss des Kochfetts ohne Rückstände auf der Kochplatte



Die Möglichkeit, einen Wasserspender zum Befüllen der Rinne zu verwenden, macht die Reinigung noch einfacher



Das Wasser in der Rinne verdunstet dank der natürlichen Konvektionsbewegung der Luft und schafft einen Feuchtigkeitsbereich über der Kochplatte, der dazu beiträgt, die Saftigkeit der Speisen zu erhalten



Ein weiterer großer Vorteil der Anwesenheit des Wassers in der umlaufenden Rinne ist, dass sie eine noch größere thermische Trennung gewährleistet und die Sicherheit und Lebensqualität in der Küche erhöht

