

SKU: 2980477

Beckers

Fry Top Elettrico Modello GHN75RL Superficie 2/3 liscio e 1/3 rigato Piano cottura cm 72,5x40



Descrizione

Fry top elettrico GHN75RL 2/3 liscio e 1/3 rigato per cotture versatili

Il fry top elettrico **GHN75RL** è pensato per chi in cucina ha bisogno di una piastra compatta ma davvero versatile: una parte liscia per hamburger, uova, pesce e verdure e una parte rigata per dare una grigliatura più scenografica a carne, panini e panini gourmet. È una soluzione ideale per ristoranti, bistrot, gastronomie e bar con cucina che vogliono velocizzare il servizio senza rinunciare alla qualità del risultato in piastra.

Piastra cromata 2/3 liscia e 1/3 rigata: due superfici in un unico piano

Il cuore del modello GHN75RL è la **piastra cromata 2/3 liscia e 1/3 rigata**, con un piano cottura da 72,5x40 cm che permette di lavorare contemporaneamente diverse preparazioni. La parte liscia è perfetta per cotture uniformi e delicate, mentre la sezione rigata consente di ottenere le classiche striature da griglia, migliorando sia l'aspetto del piatto sia la percezione di qualità da parte del cliente. In pratica, su una sola macchina puoi gestire la linea del pranzo o dell'aperitivo senza dover cambiare attrezzatura.

Temperatura regolabile 50-270 °C per più tipi di menu

La temperatura è regolabile da **+50 a +270 °C**, così puoi passare da cotture più dolci e controllate (ad esempio verdure, formaggi, pesce) a lavorazioni più spinte per carne rossa, spiedini o prodotti surgelati. Il termostato con regolazione della temperatura ti permette di trovare il giusto punto di lavoro in base al menu e al momento del servizio, mantenendo sempre una resa costante. Questo si traduce in tempi di cottura più prevedibili e in una maggiore organizzazione del banco di lavoro.

Struttura in acciaio inox e dettagli studiati per il lavoro quotidiano

La struttura in **acciaio inox** è robusta e adatta a un uso professionale continuativo, semplice da pulire a fine giornata e resistente nel tempo. Il fry top è dotato di **cassetto raccogli grassi** per convogliare residui e liquidi, alleggerendo le operazioni di pulizia, e di **interruttore generale di linea** con spie di inserimento delle resistenze, così hai sempre sotto controllo lo stato di funzionamento. La tipologia di installazione è da banco, ideale per cucine con spazio limitato che devono sfruttare al massimo il piano di lavoro.

Potenza 4,4 kW monofase e linea Easy

Con una potenza di **4,4 kW** e alimentazione monofase, il GHN75RL si inserisce facilmente nelle cucine professionali che dispongono di allacci standard, senza la necessità di impianti trifase più complessi. Appartiene alla **Linea Easy**, pensata per offrire macchine intuitive, essenziali ma affidabili, adatte sia a chi apre un nuovo locale sia a chi vuole affiancare un fry top compatto a una linea di cottura già esistente. Il peso di 31 kg garantisce stabilità sul banco, riducendo vibrazioni e spostamenti durante il servizio.

Sicurezza e conformità alle norme

Il fry top elettrico GHN75RL è conforme alla **Norma CE**, requisito indispensabile per l'utilizzo in ambito professionale. Le spie di inserimento delle resistenze ti indicano immediatamente quando la piastra è in riscaldamento o in temperatura, riducendo il rischio di manovre distratte durante i momenti di maggiore carico di lavoro. In questo modo lavori con più serenità e garantisci uno standard di sicurezza adeguato in cucina.

Specifiche tecniche fry top GHN75RL

- Piastra cromata 2/3 liscia e 1/3 rigata.
- Temperatura regolabile da 50 a 270 °C.
- Piano cottura: 72,5x40 cm.
- Potenza: 4,4 kW.
- Alimentazione: elettrica monofase.
- Tipologia: fry top da banco.
- Linea: Linea Easy.
- Struttura: acciaio inox.
- Cassetto raccolta grassi integrato.
- Interruttore generale di linea e spie di inserimento delle resistenze.
- Peso: 31 kg.
- Conformità: Norma CE.

Se cerchi un fry top elettrico compatto, semplice da installare e capace di gestire sia cotture lisce sia alla griglia, il modello **GHN75RL** rappresenta una scelta equilibrata tra prestazioni, praticità e investimento, ideale per locali che vogliono migliorare la produttività della linea calda senza occupare troppo spazio in cucina.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	24.5
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	73.5
Profondità (cm)	53
Temperatura °C	50 / 270
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano Liscio/Rigato
Model Number for EPREL	2980477
Profondità	minore di 600 mm