

SKU: RES30

**Beckers**

## **Fry top elettrico Modello RES30 Piastra rigata**



### **Descrizione**

#### **Fry top elettrico RES30 con piastra rigata per grigliate professionali**

Il fry top elettrico **RES30** è una soluzione compatta e affidabile per chi vuole portare in cucina una grigliatura uniforme e di qualità, senza occupare troppo spazio sul banco. La superficie completamente rigata lo rende ideale per carne, panini, verdure e prodotti da piastra che devono arrivare in sala con il classico effetto “grill” ben marcato.

#### **Struttura in acciaio inox pensata per l'uso quotidiano**

La costruzione in **acciaio inox** assicura robustezza, igiene e facilità di pulizia, caratteristiche fondamentali in un contesto professionale dove la piastra lavora più ore al giorno. Il piano in acciaio sabbiato è studiato per resistere alle sollecitazioni e alle frequenti operazioni di raschiatura, mantenendo nel tempo una buona qualità di contatto con il prodotto in cottura. In questo modo il RES30 si integra facilmente in cucine di bar, ristoranti, tavole calde e gastronomie che vogliono una macchina semplice ma concreta.

#### **Piastra rigata per una grigliatura scenografica**

La **superficie rigata** del fry top RES30 ti permette di ottenere le tipiche striature da griglia su hamburger, bistecche, wurstel, verdure e sandwich. Oltre all'aspetto estetico, la piastra rigata aiuta a separare i liquidi di cottura dal prodotto, migliorandone la resa e dando al cliente una sensazione di cottura “alla griglia” anche in poco spazio. È una soluzione particolarmente utile nei locali che puntano su panini gourmet, piatti unici e secondi espressi.

## Potenza 3 kW e alimentazione 220-240 V

Con una potenza di **3 kW** e alimentazione 220-240 V, il RES30 si collega facilmente al classico impianto elettrico dei locali, senza necessità di forniture speciali. La potenza è sufficiente per gestire in modo rapido la cottura dei prodotti più comuni da piastra, mantenendo una buona reattività tra un servizio e l'altro. È una scelta adatta a chi cerca un fry top elettrico che lavori con continuità nel corso della giornata, soprattutto nelle ore di punta.

## Controllo della temperatura fino a 300 °C

Il termostato con regolazione della temperatura consente di impostare il lavoro tra **50 e 300 °C**, così puoi adattare la piastra ai diversi tipi di materia prima. Temperature medio-basse per verdure e prodotti più delicati, valori più alti per carne e alimenti che richiedono una rapida reazione termica. In questo modo hai un controllo più preciso sui tempi di cottura e sulla qualità finale del piatto, evitando bruciature o tempi morti in linea.

## Cassetto raccogli grassi e comandi intuitivi

Il RES30 è dotato di **cassetto raccolta grassi**, che convoglia residui e liquidi di cottura, semplificando le operazioni di pulizia a fine servizio. L'interruttore generale di linea e le spie di inserimento delle resistenze ti permettono di capire a colpo d'occhio quando la macchina è in funzione e quando è in riscaldamento, rendendo l'utilizzo semplice anche per il personale meno esperto. Sono dettagli che fanno la differenza nel lavoro quotidiano, soprattutto nei momenti di maggiore afflusso.

## Dimensioni compatte per banchi di lavoro ridotti

Il piano cottura misura **325x480 mm**, una superficie che offre spazio sufficiente per più porzioni in contemporanea, rimanendo però compatta sul banco. Con un peso di 28 kg, il fry top è stabile durante l'utilizzo e può essere collocato su tavoli da lavoro o su linee di cottura modulari senza particolari difficoltà. È una soluzione pratica per chi ha metrature ridotte ma non vuole rinunciare a un punto griglia dedicato.

## Specifiche tecniche fry top elettrico RES30

- Costruzione in acciaio inox.
- Piastra in acciaio sabbiato.
- Superficie di cottura completamente rigata.
- Potenza: 3 kW.
- Alimentazione: 220-240 V elettrica.
- Dimensioni piano cottura: 325x480 mm.
- Temperatura di esercizio: da 50 a 300 °C.
- Tipologia mobile: fry top da banco.
- Linea: Linea Easy.
- Peso: 28 kg.
- Dotato di termostato con regolazione della temperatura.
- Cassetto raccolta grassi integrato.
- Interruttore generale di linea e spie di inserimento resistenza.

Se hai bisogno di un fry top elettrico compatto ma capace di offrire una vera grigliatura professionale, il modello **RES30** con piastra rigata è una scelta equilibrata tra costo, prestazioni e semplicità d'uso, ideale per bar, ristoranti e gastronomie che vogliono valorizzare il proprio menu

con piatti alla piastra ben presentati.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	30
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	33
Profondità (cm)	54
Temperatura °C	50 / 300
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano rigato
Model Number for EPREL	RES30
Profondità	minore di 600 mm