

SKU: RGS30

**Beckers**

## **Fry top a gas Modello RGS30 Piastra rigata**



### **Descrizione**

#### **Fry top a gas RGS30 con piastra rigata**

Il fry top a gas **RGS30** è una piastra compatta con piano rigato in acciaio, ideale per bar, ristoranti, tavole calde e gastronomie che vogliono un punto griglia dedicato in poco spazio. La superficie rigata è perfetta per carne, panini, wurstel e verdure, con il classico effetto “grill” che valorizza la presentazione dei piatti serviti al cliente.

#### **Struttura inox e piastra rigata in acciaio sabbiato**

Il telaio è realizzato in **acciaio inox**, materiale resistente, igienico e facile da pulire, pensato per un utilizzo quotidiano in cucina professionale. La piastra in **acciaio sabbiato rigato** offre una buona conduzione del calore e una grigliatura uniforme, con rigature nette che aiutano anche lo scolo dei grassi verso la parte anteriore della piastra.

#### **Dimensioni compatte e potenza 4 kW**

Il piano di cottura misura **325 x 480 mm**, una dimensione che consente di lavorare più porzioni contemporaneamente mantenendo il fry top compatto sul banco di lavoro. La potenza di **4 kW** garantisce un rapido raggiungimento della temperatura e una buona reattività tra una cottura e l'altra, ideale nei momenti di maggiore afflusso. Il peso di 30 kg assicura stabilità durante l'utilizzo e facilita il posizionamento su tavoli inox o linee di cottura modulari.

#### **Alimentazione a gas con ugelli GPL e metano**

Il modello RGS30 viene fornito con **ugelli GPL montati** e kit ugelli metano inclusi nell'imballo, così

puoi adattarlo facilmente al tipo di impianto gas presente nel locale. Questa flessibilità rende il fry top adatto sia a nuove installazioni sia alla sostituzione di attrezzature già esistenti in cucina.

## Vantaggi del fry top a gas RGS30

- **Grigliatura professionale:** piastra rigata in acciaio sabbiato per rigature nette su carne, panini e verdure.
- **Compattezza:** piano 32,5x48 cm ideale per cucine con spazio ridotto o postazioni snack dedicate alla griglia.
- **Flessibilità di alimentazione:** ugelli GPL montati e kit ugelli metano inclusi per adattarsi a diversi impianti.
- **Uso intensivo:** struttura inox pensata per un lavoro quotidiano continuativo.
- **Gestione pratica:** superficie rigata che facilita lo scolo dei grassi e la pulizia a fine servizio.

## Specifiche tecniche fry top a gas RGS30

- Telaio in acciaio inox.
- Piastra in acciaio sabbiato.
- Tipologia piano cottura: piastra rigata.
- Potenza: 4 kW.
- Dimensioni piano cottura: 325 x 480 mm.
- Temperatura di esercizio: 50 / 300 °C.
- Alimentazione: a gas.
- Ugelli GPL montati, kit ugelli metano nell'imballo.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Easy.
- Lunghezza: 33 cm.
- Profondità: 59 cm.
- Altezza: 30 cm.
- Peso: 30 kg.

Per i locali che cercano un fry top a gas rigato compatto, flessibile nell'alimentazione e adatto a un uso quotidiano, il modello **RGS30** rappresenta una soluzione pratica e conveniente, capace di supportare la produzione di piatti alla griglia con una buona qualità di cottura e tempi di servizio contenuti.

## Scheda Tecnica

| Attributo     | Valore |
|---------------|--------|
| Alimentazione | A gas  |
| Altezza (cm)  | 30     |

| <b>Attributo</b>        | <b>Valore</b>    |
|-------------------------|------------------|
| Linea                   | Linea Easy       |
| Lunghezza (cm)          | 33               |
| Profondità (cm)         | 59               |
| Temperatura °C          | 50 / 300         |
| Tipologia Mobile        | da banco         |
| Tipologia piano cottura | Piano rigato     |
| Profondità              | minore di 600 mm |