

SKU: 2976242

**Ristosubito**

## **Fry Top a Gas da banco CI Modello RisFry009 PIASTRA LISCIA Potenza kW 6**



### **Descrizione**

#### **Fry top a gas da banco CI RisFry009 piastra liscia: compatto, pratico e pronto al servizio**

Il **fry top a gas da banco CI modello RisFry009** è pensato per chi cerca una piastra liscia semplice ma affidabile, perfetta per banchi di lavoro e linee di cottura compatte. Il rubinetto valvolato con termocoppia e accensione piezoelettrica ti permette di gestire facilmente la fiamma con regolazione min-max, mentre il piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 430 facilita la pulizia quotidiana.

La piastra liscia conforme alla normativa CE è adatta a **carni, hamburger, pesce, verdure, uova e piatti alla piastra**, con una cottura uniforme su tutta la superficie. Il camino di scarico fumi incorporato e le alzatine paraspruzzi in acciaio inox aiutano a mantenere l'area di lavoro più ordinata e confortevole durante il servizio.

#### **Caratteristiche principali del fry top CI RisFry009**

- Piastra di cottura liscia conforme alla normativa CE, ideale per molte preparazioni diverse.
- Rubinetto valvolato con termocoppia e accensione piezoelettrica, con regolazione temperatura max-min.
- Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 430 per una pulizia più rapida e sicura.
- Alzatine paraspruzzi in acciaio inox AISI 304 per contenere schizzi e sporco.
- Canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccolta olio e grassi per una gestione pratica dei residui.

- Bruciatore gas a due tubi fiamma ad alto rendimento con 1 zona di cottura.
- Manopole e maniglie in materiale atermico per una maggiore sicurezza d'uso.
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza.

## Specifiche tecniche

- Potenza gas: 6,0 kW.
- Tipo di piastra: liscia.
- Volume: 0,1 m<sup>3</sup>.
- Peso: 53 kg.
- Lunghezza: 40 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 27 cm.
- Alimentazione: a gas.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea CI.
- Tipologia piano cottura: piano liscio.

## Dotazioni in confezione

- Piastra liscia conforme a normativa CE con alzatine paraspruzzi in acciaio inox.
- Canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccogli olio e grassi.
- Piedini in acciaio inox regolabili per il corretto posizionamento sul banco.
- Certificazione di conformità CE/IMQ.

## Vantaggi per la tua cucina professionale

- Cottura uniforme su piastra liscia, ideale per un'ampia gamma di preparazioni alla piastra.
- Gestione semplice della fiamma grazie al rubinetto valvolato con termocoppia e accensione piezoelettrica.
- Raccolta di olio e grassi tramite canalina e cassetto dedicato, per una postazione più pulita e sicura.
- Struttura compatta da banco, perfetta per cucine con spazio limitato o per integrare una linea di cottura già esistente.
- Piedini regolabili e materiali in acciaio inox che facilitano il posizionamento e la manutenzione nel tempo.

## Per quali attività è indicato il fry top RisFry009

Questo fry top a gas da banco con piastra liscia è una soluzione concreta per **ristoranti, bistrot, pub, paninoteche, gastronomie e locali street food** che vogliono una piastra compatta ma efficace per le preparazioni quotidiane. La combinazione tra potenza da 6 kW, struttura da banco e gestione pratica dei grassi permette di lavorare con continuità, mantenendo la postazione di cottura ordinata e funzionale.

Se stai cercando un **fry top a gas da banco con piastra liscia** robusto, semplice da usare e adatto all'uso professionale, il modello CI RisFry009 è un alleato affidabile per ottimizzare la tua linea di cottura e velocizzare le preparazioni alla piastra.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	27
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	40
Profondità (cm)	70
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Profondità	Profondità 700 mm