

SKU: 2976245

Ristosubito

Fry Top a Gas da banco CI PIASTRA RIGATA Potenza kW 6 Modello RisFry010



Descrizione

Fry top a gas da banco CI RisFry010 piastra rigata: griglia compatta e pronta all'uso

Il **fry top a gas da banco CI modello RisFry010** è pensato per chi cerca una piastra rigata semplice ma affidabile, perfetta per banchi di lavoro e linee di cottura compatte. Il piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 430, il camino di scarico fumi incorporato e il rubinetto valvolato con termocoppia e accensione piezoelettrica rendono l'utilizzo quotidiano pratico e sicuro.

La piastra rigata conforme alla normativa CE è ideale per **carni, verdure, panini e pesce**, garantendo i classici segni di griglia e una buona uniformità di cottura. Le alzatine paraspruzzi e la canalina frontale con cassetto raccolta olio e grassi aiutano a mantenere più pulita e ordinata la zona di lavoro durante il servizio.

Caratteristiche principali del fry top CI RisFry010

- Piastra di cottura rigata conforme alla normativa CE, ideale per grigliare carne, verdure e panini.
- Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 430 per una pulizia più rapida e sicura.
- Rubinetto valvolato con termocoppia e accensione piezoelettrica, con regolazione temperatura max-min.
- 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.

- Bruciatori 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.
- Certificazione di conformità CE/IMQ.

Specifiche tecniche

- Potenza gas: 6,0 kW.
- Tipo di piastra: rigata.
- Volume: 0,1 m³.
- 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 rigato.

Dotazioni in confezione

- Piastra rigata conforme a normativa CE con alzatine paraspruzzi in acciaio inox.
- Canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccolta 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

- Segni di griglia ben marcati grazie alla piastra rigata, ideali per valorizzare carne, verdure e panini.
- Gestione semplice della fiamma con rubinetto valvolato, 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 esistente.
- Materiali in acciaio inox e componenti atermici che facilitano igiene, sicurezza e manutenzione.

Per quali attività è indicato il fry top RisFry010

Questo fry top a gas da banco con piastra rigata è una soluzione concreta per **ristoranti, bistrot, pub, paninoteche, gastronomie e locali street food** che vogliono una griglia compatta ma efficace per le preparazioni di tutti i giorni. La combinazione tra potenza da 6 kW, piano rigato conforme CE e struttura da banco permette di lavorare con continuità, mantenendo una postazione di cottura ordinata e funzionale.

Se stai cercando un **fry top a gas da banco con piastra rigata** robusto, semplice da usare e adatto all'uso professionale, il modello CI RisFry010 è un alleato affidabile per ottimizzare la tua linea

di cottura e velocizzare le preparazioni alla griglia.

Scheda Tecnica

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