

SKU: 2976247

Ristosubito

Fry Top Elettrico da banco CI Modello RisFry031 2 zone di cottura PIASTRA LISCIA Potenza kW 10,8



Descrizione

Fry top elettrico da banco CI RisFry031 piastra liscia: doppia zona di cottura in poco spazio

Il **fry top elettrico da banco CI modello RisFry031** è pensato per chi cerca una piastra liscia compatta ma capace di sostenere ritmi di lavoro intensi, grazie alle **2 zone di cottura elettriche indipendenti** che permettono di lavorare a temperature diverse sullo stesso piano. Il piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 430, il camino scarico fumi e la piastra di cottura liscia conforme alla normativa CE lo rendono una soluzione affidabile per ristoranti, pub e gastronomie che puntano su produttività e ordine in cucina.

La superficie liscia è ideale per **carni, hamburger, pesce, verdure, uova e piatti misti alla piastra**, garantendo una cottura uniforme su tutta l'area di lavoro. Le alzatine paraspruzzi in acciaio inox AISI 304 e la canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccolta olio e grassi aiutano a mantenere la postazione più pulita e ordinata, riducendo tempi e fatica nelle operazioni di pulizia a fine servizio.

Caratteristiche principali del fry top CI RisFry031

- Piastra di cottura liscia conforme a norma CE, adatta a un'ampia gamma di preparazioni alla piastra.
- Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 430 con camino scarico fumi per una migliore evacuazione dei vapori.
- Alzatine paraspruzzi in acciaio inox AISI 304 per contenere schizzi e facilitare la pulizia del

piano di lavoro.

- Canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccolta olio e grassi per una gestione pratica dei residui.
- Controllo potenza con interruttore-termostato per una regolazione semplice e precisa della temperatura.
- Termostato da 100°C a 270°C per la temperatura di lavoro e termostato di sicurezza a ripristino manuale.
- Manopole e maniglie in materiale atermico per una presa sicura anche durante il servizio continuo.
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza per una corretta messa in piano della macchina.
- Certificazione di conformità CE/IMQ per lavorare nel rispetto delle normative vigenti.

Specifiche tecniche

- Zone di cottura: 2 zone elettriche indipendenti da 5,4 kW ciascuna.
- Potenza elettrica complessiva: 10,8 kW 3N AC 400V, adatta a cotture continuative in cucine professionali.
- Tipo di piastra: liscia, ideale per cotture uniformi e facile da pulire.
- Volume: 0,1 m³, per un ingombro contenuto e facilmente integrabile su banco.
- Peso: 78 kg, che assicura stabilità e solidità durante l'utilizzo.
- Lunghezza: 80 cm, pensata per banchi di lavoro e linee di cottura compatte.
- Profondità: 70 cm, con superficie sufficiente per gestire più porzioni contemporaneamente.
- Altezza: 25 cm, configurazione da banco ergonomica.
- Alimentazione: elettrica trifase 3N AC 400V, 50/60 Hz.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Cl.
- Tipologia piano cottura: piano liscio.

Dotazioni in confezione

- Piastra liscia conforme CE con alzatine paraspruzzi in acciaio inox AISI 304.
- Canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccolta olio e grassi.
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza per un corretto posizionamento sul banco.
- Interruttore-termostato con termostato di esercizio e di sicurezza integrati.
- Certificazione di conformità CE/IMQ per un utilizzo sicuro in ambito professionale.

Vantaggi per la tua cucina professionale

- Doppia zona di cottura che permette di lavorare a temperature diverse sullo stesso fry top, ottimizzando tempi e flussi di servizio.
- Cottura uniforme su piastra liscia, ideale per un'ampia gamma di preparazioni alla piastra con risultati costanti.
- Gestione semplice della temperatura grazie all'interruttore-termostato e ai dispositivi di sicurezza integrati.
- Raccolta di olio e grassi tramite canalina e cassetto dedicato, per una postazione più pulita e sicura.
- Ingombro da banco compatto che permette di sfruttare al meglio lo spazio disponibile in

cucina.

Per quali attività è indicato il fry top CI RisFry031

Questo fry top elettrico da banco con piastra liscia e 2 zone di cottura indipendenti è una soluzione concreta per **ristoranti, bistrot, pub, gastronomie, hotel e locali street food** che cercano una postazione compatta ma versatile per le preparazioni alla piastra. La combinazione tra doppia zona da 5,4 kW, piano liscio conforme CE e struttura da banco permette di lavorare con continuità, mantenendo una postazione ordinata, funzionale e facilmente integrabile nelle linee di cottura esistenti.

Se stai cercando un **fry top elettrico da banco con piastra liscia a 2 zone** robusto, semplice da usare e pensato per l'uso professionale quotidiano, il modello CI RisFry031 è un alleato affidabile per ottimizzare la tua linea di cottura e velocizzare le preparazioni alla piastra.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	25
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	80
Profondità (cm)	70
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Profondità	Profondità 700 mm