

SKU: 2976248

## Ristosubito

# Fry Top Elettrico da banco CI Modello RisFry023 2 zone di cottura PIASTRA RIGATA Potenza kW 10,8



## Descrizione

### Fry top elettrico da banco CI RisFry023 piastra rigata: griglia professionale compatta a due zone

Il **fry top elettrico da banco CI modello RisFry023** è progettato per chi desidera una piastra rigata compatta ma performante, con **2 zone di cottura elettriche indipendenti** per gestire volumi importanti di grigliate in poco spazio. Il piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 304, il camino scarico fumi e la piastra di cottura rigata conforme alla normativa CE lo rendono una soluzione robusta e sicura per ristoranti, pub, gastronomie e street food.

La superficie rigata è ideale per **carni, hamburger, salsicce, verdure grigliate e panini alla piastra**, garantendo una cottura uniforme e le tipiche marcature "grill" ben visibili che valorizzano la presentazione del piatto. Le alzatine paraspruzzi in acciaio inox AISI 304, insieme alla canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccolta olio e grassi, contribuiscono a mantenere la postazione di lavoro più pulita e ordinata, riducendo tempi e fatica nelle operazioni di pulizia a fine servizio.

### Caratteristiche principali del fry top CI RisFry023

- Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 304 con camino scarico fumi per una migliore evacuazione di vapori e fumi di cottura.
- Piastra di cottura rigata conforme alla normativa CE, pensata per cotture alla griglia con ottima resa estetica.
- Alzatine paraspruzzi in acciaio inox AISI 304 per contenere schizzi e facilitare la pulizia del piano.

- Canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccolta olio e grassi per una gestione ordinata dei residui di cottura.
- Controllo potenza con interruttore-termostato per regolare facilmente la temperatura di esercizio.
- Termostato da 100°C-270°C per la temperatura di lavoro e termostato di sicurezza a ripristino manuale per una protezione aggiuntiva.
- 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 un corretto livellamento sul banco.
- Certificazione di conformità CE/IMQ per un utilizzo in sicurezza in ambito professionale.

## Specifiche tecniche

- Zone di cottura elettriche: 2 x 5,4 kW, per una potenza complessiva di 10,8 kW 3N AC 400V.
- Tipo di piastra: rigata, ideale per cotture alla griglia con marcature nette e ben definite.
- Lunghezza: 70 cm; profondità: 70 cm; altezza: 25 cm, per un ingombro compatto da banco.
- Volume: 0,1 m<sup>3</sup>, facilmente integrabile su banchi e linee di cottura con spazio limitato.
- Peso: 78 kg, che assicura stabilità e solidità durante l'utilizzo.
- Alimentazione: elettrica trifase 3N AC 400V, 50/60 Hz.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea CI.
- Tipologia piano cottura: piano rigato.

## Dotazioni in confezione

- Piastra rigata conforme CE con alzatine paraspruzzi in acciaio inox AISI 304.
- Canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccolta olio e grassi facilmente estraibile.
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza per un corretto posizionamento sul piano di lavoro.
- Interruttore-termostato con termostato di esercizio e di sicurezza integrati.

## Vantaggi per la tua cucina professionale

- Doppia zona di cottura che permette di lavorare a temperature diverse sullo stesso fry top rigato, ottimizzando tempi e flussi di servizio.
- Cottura uniforme su piastra rigata, ideale per un'ampia gamma di preparazioni alla griglia con risultati costanti nel tempo.
- Gestione semplice della temperatura grazie all'interruttore-termostato e ai dispositivi di sicurezza integrati.
- Raccolta ordinata 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 senza rinunciare alla produttività.

## Per quali attività è indicato il fry top CI RisFry023

Questo fry top elettrico da banco con piastra rigata 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 dedicata alla griglia. La combinazione tra doppia zona elettrica da 5,4 kW, piano rigato 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 rigata a 2 zone** robusto, semplice da usare e pensato per l'uso professionale quotidiano, il modello CI RisFry023 è un alleato affidabile per ottimizzare la tua linea di cottura e velocizzare le preparazioni alla piastra con effetto griglia.

## Scheda Tecnica

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