

SKU: 2976249

Ristosubito

Fry Top Elettrico da banco CI Modello RisFry034 2 zone di cottura PIASTRA RIGATA Potenza kW 10,8



Descrizione

Fry top elettrico da banco CI RisFry034 piastra rigata: griglia professionale compatta a doppia zona

Il **fry top elettrico da banco CI modello RisFry034** è pensato per chi necessita di una piastra rigata compatta ma performante, con **2 zone di cottura elettriche indipendenti** per gestire diversi tipi di alimenti e volumi di lavoro in poco spazio. Il piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 430, il camino di scarico fumi e la piastra rigata spessore 15 mm conforme alla normativa CE garantiscono robustezza, sicurezza e una diffusione uniforme del calore per ristoranti, pub, gastronomie e street food.

La superficie rigata è ideale per **carni, hamburger, salsicce, verdure grigliate e panini alla piastra**, consentendo di ottenere le tipiche rigature "grill" e una cottura omogenea su tutta la superficie. Le alzatine paraspruzzi in acciaio inox AISI 304 e la canalina frontale con foro di scarico collegata al cassetto raccogli olio e grassi aiutano a mantenere la postazione di lavoro pulita e ordinata, velocizzando le operazioni di pulizia a fine servizio.

Caratteristiche principali del fry top CI RisFry034

- Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 430 con camino scarico fumi integrato per una migliore evacuazione di vapori e fumi di cottura.
- Piastra di cottura rigata spessore 15 mm conforme alla normativa CE, progettata 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 con precisione la temperatura di esercizio.
- Termostato di lavoro 100°C-270°C e termostato di sicurezza a ripristino manuale per una protezione aggiuntiva.
- Manopole e maniglie in materiale atermico per una presa sicura anche durante l'uso prolungato.
- 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 sicuro in ambito professionale.

Specifiche tecniche

- Zone di cottura elettriche: 2 x 5,4 kW 3N AC 400V, per una potenza complessiva di 10,8 kW.
- Tipo di piastra: rigata.
- Lunghezza: 80 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 25 cm.
- Volume: 0,1 m³.
- Peso: 78 kg.
- 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 spessore 15 mm con alzatine paraspruzzi in acciaio inox AISI 304.
- Canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccogli olio e grassi estraibile.
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza per il 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 elettrica che permette di lavorare a temperature diverse sullo stesso fry top rigato, ottimizzando tempi e flussi di servizio.
- Cottura uniforme su piastra rigata spessa 15 mm, ideale per un'ampia gamma di preparazioni alla griglia con risultati costanti.
- Gestione semplice e sicura 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 consente di sfruttare al meglio lo spazio disponibile senza rinunciare alla produttività.

Per quali attività è indicato il fry top CI RisFry034

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 desiderano una postazione dedicata alla griglia in poco spazio. La combinazione tra doppia zona elettrica da 5,4 kW, piano rigato spesso 15 mm 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 progettato per l'uso professionale quotidiano, il modello CI RisFry034 è un alleato affidabile per ottimizzare la 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)	80
Profondità (cm)	70
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano rigato
Profondità	Profondità 700 mm