

SKU: 2976250

Ristosubito

Fry Top Elettrico da banco CI Modello RisFry021 2 zone di cottura Piastra 1/2 Liscia Piastra 1/3 Rigata Potenza kW 10,8



Descrizione

Fry top elettrico da banco CI RisFry021 piastra 1/2 liscia 1/2 rigata: doppia cottura su due zone indipendenti

Il **fry top elettrico da banco CI modello RisFry021** è pensato per chi vuole concentrare in poco spazio due modalità di cottura diverse, grazie alla piastra combinata **1/2 liscia e 1/2 rigata** e alle **2 zone di cottura elettriche indipendenti**. Il piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 304, il camino scarico fumi incorporato e la piastra conforme alla normativa CE lo rendono una soluzione affidabile per cucine professionali che lavorano con ritmi sostenuti.

La metà liscia è ideale per **carni, hamburger, pesce, verdure, uova e piatti misti alla piastra**, mentre la metà rigata è perfetta per grigliare carne e verdure con il classico effetto “grill” e marcature ben visibili. 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 più pulita e ordinata la zona di lavoro, semplificando la pulizia a fine servizio.

Caratteristiche principali del fry top CI RisFry021

- Piastra di cottura combinata 1/2 liscia e 1/2 rigata conforme a norma CE, per gestire preparazioni differenti sullo stesso piano.
- Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 304 con camino scarico fumi incorporato 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 di cottura.
- Controllo potenza con interruttore-termostato per regolare in modo semplice la temperatura di esercizio.
- Termostato da 100°C–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: 1/2 liscia e 1/2 rigata, per cotture alla piastra e alla griglia sullo stesso apparecchio.
- 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: 70 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 CI.
- Tipologia piano cottura: piano liscio/rigato.

Dotazioni in confezione

- Piastra combinata 1/2 liscia e 1/2 rigata 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 e piastra 1/2 liscia 1/2 rigata, per gestire contemporaneamente piatti alla piastra e alla griglia sullo stesso apparecchio.
- Cottura uniforme su entrambe le superfici, con ottima resa estetica dei prodotti grigliati e risultati costanti nel tempo.
- 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 RisFry021

Questo fry top elettrico da banco con piastra 1/2 liscia e 1/2 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 altamente versatile per le preparazioni alla piastra e alla griglia. La combinazione tra doppia zona elettrica da 5,4 kW, piano liscio/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 combinata liscia/rigata** robusto, semplice da usare e pensato per l'uso professionale quotidiano, il modello CI RisFry021 è un alleato affidabile per ottimizzare la tua linea di cottura e velocizzare le preparazioni alla piastra e alla 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 Liscio/Rigato
Profondità	Profondità 700 mm