

SKU: 2976251

Ristosubito

Fry Top Elettrico da banco CI Modello RisFry035 2 zone di cottura Piastra 1/2 Liscia Piastra 1/3 Rigata Potenza kW 10,8



Descrizione

Fry top elettrico da banco CI RisFry035 piastra 1/2 liscia 1/2 rigata: doppia cottura su due zone indipendenti

Il **fry top elettrico da banco CI modello RisFry035** 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 con spessore 15 mm e alle 2 zone di cottura elettriche indipendenti, ciascuna da 5,4 kW, per un totale di 10,8 kW trifase 3N AC 400V. Il piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 430, il camino scarico fumi e la certificazione CE/IMQ rendono questo fry top una soluzione solida 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 permette di grigliare carne e verdure con il classico effetto “grill” e marcature ben visibili. Le alzatine paraspruzzi in acciaio inox AISI 304, la canalina frontale con foro di scarico e il cassetto raccolta olio e grassi aiutano a mantenere la postazione più pulita e ordinata, semplificando le operazioni di pulizia a fine servizio.

Caratteristiche principali del fry top CI RisFry035

- Piastra di cottura combinata 1/2 liscia e 1/2 rigata conforme normativa CE, spessore 15 mm, per preparazioni alla piastra e alla griglia sullo stesso apparecchio.
- 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.

- 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 e termostato di lavoro 100-270°C, con 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.
- 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 un totale di 10,8 kW 3N AC 400V.
- Tipo di piastra: 1/2 liscia e 1/2 rigata, piano liscio/rigato.
- Lunghezza: 80 cm; profondità: 70 cm; altezza: 25 cm, ingombro compatto da banco.
- Volume: 0,1 m³, adatto a banchi e linee di cottura con spazio limitato.
- Peso: 78 kg, per una buona stabilità durante l'utilizzo.
- Alimentazione: elettrica trifase 3N AC 400V, 50/60 Hz.
- Tipologia mobile: da banco; linea: Linea CI.

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.

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 grazie alla piastra spessa 15 mm, con ottima resa estetica dei prodotti grigliati e risultati costanti nel tempo.
- Gestione semplice della temperatura con interruttore-termostato e 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 RisFry035

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 RisFry035 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)	80
Profondità (cm)	70
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano Liscio/Rigato
Profondità	Profondità 700 mm