

SKU: 2976253

Ristosubito

Fry Top elettrico CI Modello RisFry015 PIASTRA LISCIA Potenza kW 5,4



Descrizione

Fry top elettrico CI RisFry015 piastra liscia: cottura uniforme in poco spazio

Il **fry top elettrico CI modello RisFry015** è pensato per chi cerca una piastra liscia compatta ma completa, montata su mobile per inserirsi facilmente in qualsiasi linea di cottura professionale. Il piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 430, la piastra liscia conforme alle norme CE e il controllo elettronico della temperatura rendono l'utilizzo quotidiano pratico e sicuro, anche in cucine con ritmi intensi.

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

Caratteristiche principali del fry top CI RisFry015

- Piastra di cottura liscia conforme a norma CE, adatta a molte preparazioni diverse alla piastra.

- Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 430 con struttura compatta pensata per l'uso professionale.
- Controllo potenza con interruttore-termostato per regolare facilmente la temperatura di lavoro.
- Termostato di esercizio 100°C-270°C e termostato di sicurezza a ripristino manuale per maggiore protezione.
- 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.
- 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 per lavorare in sicurezza nel rispetto delle normative vigenti.

Specifiche tecniche

- Potenza elettrica: 5,4 kW 3N AC 400V, adatta a cotture continuative in cucine professionali.
- Tipo di piastra: liscia, perfetta per cotture uniformi e facile da pulire.
- Volume: 0,2 m³, per un ingombro ridotto e facilmente integrabile in linea di cottura.
- Peso: 54 kg, che assicura stabilità e solidità durante l'utilizzo.
- Lunghezza: 40 cm, ideale per banchi di lavoro e spazi compatti.
- Profondità: 70 cm, con un'area di cottura sufficiente per lavorare più porzioni contemporaneamente.
- Altezza: 85 cm, studiata per un utilizzo ergonomico su mobile.
- Alimentazione: elettrica trifase, pensata per impianti professionali.
- Tipologia mobile: su mobile, ideale come modulo dedicato alla cottura alla piastra.
- Linea: Linea CI, progettata per la cottura professionale modulare.
- Tipologia piano cottura: piano liscio.

Dotazioni in confezione

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

Vantaggi per la tua cucina professionale

- 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 compatto che permette di sfruttare al meglio lo spazio disponibile in cucina.

- Struttura robusta su mobile, adatta a cucine professionali che lavorano con ritmi intensi e richiedono affidabilità nel tempo.

Per quali attività è indicato il fry top RisFry015

Questo fry top elettrico con piastra liscia su mobile è una soluzione concreta per **ristoranti, bistrot, pub, gastronomie e hotel** che cercano una postazione compatta di cottura dedicata alle preparazioni alla piastra. La combinazione tra potenza elettrica da 5,4 kW, piano liscio conforme CE e struttura su mobile permette di lavorare con continuità, mantenendo una postazione ordinata, funzionale e facile da pulire.

Se stai cercando un **fry top elettrico su mobile con piastra liscia** robusto, semplice da usare e adatto all'uso professionale quotidiano, il modello CI RisFry015 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)	85
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	40
Profondità (cm)	70
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Profondità	Profondità 700 mm