

SKU: 2976255

Ristosubito

Fry Top elettrico CI Modello RisFry011 PIASTRA RIGATA Potenza kW 5,4



Descrizione

Fry top elettrico CI RisFry011 piastra rigata: cottura alla griglia in poco spazio

Il **fry top elettrico CI modello RisFry011** è pensato per chi cerca una piastra rigata compatta ma completa, montata su mobile per integrarsi facilmente nella linea di cottura professionale. Il piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 430, il camino scarico fumi e la piastra rigata conforme alla normativa CE rendono l'utilizzo quotidiano pratico, sicuro e adatto ai ritmi intensi di ristoranti e gastronomie.

La piastra rigata è ideale per **carni, hamburger, salsicce, verdure grigliate e piatti misti alla piastra**, garantendo una cottura uniforme su tutta la superficie e un piacevole effetto griglia. 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 RisFry011

- Piastra di cottura rigata conforme a norma CE, adatta a molte preparazioni alla griglia.
- Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 430 con camino scarico fumi per una

migliore evacuazione dei vapori.

- 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/IMQ 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: rigata, perfetta per cotture alla griglia con ottima resa estetica del prodotto.
- 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 rigato.

Dotazioni in confezione

- Piastra rigata 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/IMQ per un impiego sicuro in ambito professionale.

Vantaggi per la tua cucina professionale

- Cottura uniforme su piastra rigata, ideale per un'ampia gamma di preparazioni alla griglia 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 RisFry011

Questo fry top elettrico con piastra rigata su mobile è una soluzione concreta per **ristoranti, bistrot, pub, paninoteche, gastronomie e hotel** che cercano una postazione compatta di cottura dedicata alle preparazioni alla griglia. La combinazione tra potenza elettrica da 5,4 kW, piano rigato 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 rigata** robusto, semplice da usare e adatto all'uso professionale quotidiano, il modello CI RisFry011 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)	85
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	40
Profondità (cm)	70
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Piano rigato
Profondità	Profondità 700 mm