

SKU: 2976257

## Ristosubito

# Fry Top elettrico CI Modello RisFry037 2 Zone di Cottura PIASTRA LISCIA Potenza kW 10,8



## Descrizione

### Fry top elettrico CI RisFry037 piastra liscia: doppia zona di cottura per uso intensivo

Il **fry top elettrico CI modello RisFry037** è dotato di piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 430 con camino di scarico fumi e piastra di cottura liscia al cromo duro lucido spessore 15 mm, studiata per garantire un'ottima conduzione del calore e una lunga durata nel tempo. Le **2 zone di cottura indipendenti** permettono di lavorare a temperature diverse sulla stessa macchina, ottimizzando i flussi di lavoro nelle cucine professionali più dinamiche.

La superficie liscia è ideale per **carni, hamburger, pesce, verdure, uova e piatti misti alla piastra**, assicurando una cottura uniforme su tutta l'area utile e una facile gestione delle preparazioni. La piastra al cromo duro riduce l'adesione dei residui di cottura, facilita le operazioni di pulizia e consente di utilizzare quantità ridotte di olio o grassi.

### Caratteristiche principali del fry top CI RisFry037

- Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 430 con camino scarico fumi integrato.
- Piastra di cottura liscia al cromo duro lucido spessore 15 mm, conforme alla normativa CE.
- Alzatine paraspruzzi in acciaio inox AISI 304 per contenere schizzi e facilitare la pulizia.

- 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 una regolazione precisa della temperatura.
- Termostato di lavoro 100°C-270°C e termostato di sicurezza a ripristino manuale per una maggiore protezione.
- 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.
- Certificazione di conformità CE/IMQ per l'utilizzo in ambito professionale.

## Specifiche tecniche

- Tipo di piastra: liscia al cromo duro.
- Zone di cottura: 2 zone elettriche indipendenti.
- Potenza elettrica: 10,8 kW 3N AC 400V.
- Intensità elettrica: 50/60 Hz.
- Lunghezza: 80 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Volume: 0,4 m<sup>3</sup>.
- Peso: 108 kg.
- Alimentazione: elettrica trifase.
- Tipologia mobile: su mobile.
- Linea: Linea Cl.
- Tipologia piano cottura: piano liscio.

## Dotazioni in confezione

- Piastra liscia al cromo duro spessore 15 mm con alzatine paraspruzzi in acciaio inox AISI 304.
- Canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccolta olio e grassi estraibile.
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza.
- Interruttore-termostato con termostato di esercizio e di sicurezza integrati.

## Vantaggi per la tua cucina professionale

- Doppia zona di cottura elettrica che consente di lavorare a temperature differenti sullo stesso fry top, ottimizzando tempi e produttività.
- Cottura uniforme su piastra liscia al cromo duro da 15 mm, adatta a un'ampia varietà di preparazioni alla piastra.
- Gestione ordinata di olio e grassi tramite canalina frontale e cassetto dedicato, per una postazione più pulita e sicura.
- Struttura su mobile robusta e compatta, facilmente integrabile nelle linee di cottura professionali.

## Per quali attività è indicato il fry top CI RisFry037

Questo fry top elettrico con **piastra liscia al cromo duro e 2 zone di cottura indipendenti** è indicato per **ristoranti, bistrot, pub, gastronomie, hotel e locali street food** che necessitano di una postazione compatta ma altamente performante dedicata alle preparazioni alla piastra. Grazie alla combinazione tra potenza 10,8 kW, piastra cromata da 15 mm e struttura su mobile, rappresenta una soluzione affidabile per lavorare con continuità mantenendo elevati standard di igiene e qualità di cottura.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	85
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	80
Profondità (cm)	70
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Profondità	Profondità 700 mm