

SKU: 2976259

Ristosubito

Fry Top elettrico CI Modello RisFry040 2 Zone di Cottura PIASTRA RIGATA Potenza kW 10,8



Descrizione

Fry top elettrico CI RisFry040 piastra rigata: doppia zona per grigliate professionali

Il **fry top elettrico CI modello RisFry040** è dotato di piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 430 con camino di scarico fumi e piastra di cottura al cromo duro lucido spessore 15 mm, interamente rigata per garantire una grigliatura uniforme e di alta qualità. Le **2 zone di cottura indipendenti** permettono di lavorare a temperature diverse sulla stessa superficie, ottimizzando i flussi di lavoro in ristoranti, pub, gastronomie e locali street food.

La superficie rigata è ideale per **carni, hamburger, salsicce, spiedini e verdure grigliate**, assicurando le tipiche marcature "grill" e una cottura omogenea su tutta l'area utile. Le alzatine paraspruzzi in acciaio inox AISI 304 e la canalina frontale con foro di scarico collegata al cassetto raccogli olio e grassi aiutano a mantenere la postazione di lavoro più pulita e a ridurre i tempi di pulizia a fine servizio.

Caratteristiche principali del fry top CI RisFry040

- Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 430 con camino scarico fumi.
- Piastra di cottura al cromo duro lucido spessore 15 mm interamente rigata, 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.
- Controllo potenza con interruttore-termostato per una regolazione precisa della temperatura.
- 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 l'uso prolungato.
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza.
- Certificazione di conformità CE/IMQ.

Specifiche tecniche

- Tipo di piastra: rigata al cromo duro.
- Zone di cottura: 2 zone elettriche indipendenti.
- Potenza elettrica: 10,8 kW 3N AC 400V.
- Intensità elettrica: 50/60 Hz.
- Volume: 0,4 m³.
- Peso: 108 kg.
- Lunghezza: 80 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Alimentazione: elettrica trifase.
- Tipologia mobile: su mobile.
- Linea: Linea CI.
- Tipologia piano cottura: piano rigato.

Dotazioni in confezione

- Piastra rigata 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 con piastra rigata per lavorare a temperature diverse sulla stessa macchina.
- Cottura uniforme su piastra rigata al cromo duro da 15 mm, ideale per grigliate di carne e verdure con risultati costanti.
- Gestione ordinata di olio e grassi grazie a canalina frontale e cassetto dedicato.
- Struttura su mobile robusta e compatta, facilmente integrabile nelle linee di cottura professionali.

Per quali attività è indicato il fry top CI RisFry040

Questo fry top elettrico con **piastra rigata e 2 zone di cottura indipendenti** è indicato per **ristoranti, bistrot, pub, gastronomie, hotel e locali street food** che cercano una macchina compatta ma altamente performante dedicata alle grigliate. La combinazione tra potenza 10,8 kW,

piastra cromata rigata da 15 mm e struttura su mobile offre una soluzione affidabile per lavorare con continuità mantenendo elevati standard di igiene, produttività 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 rigato
Profondità	Profondità 700 mm