

SKU: 2976260

Ristosubito

Fry Top elettrico CI Modello RisFry027 2 Zone di Cottura Piastra 1/2 Liscia 1/2 Rigata Potenza kW 10,8



Descrizione

Fry top elettrico CI RisFry027 piastra 1/2 liscia 1/2 rigata: versatilità su doppia zona di cottura

Il **fry top elettrico CI modello RisFry027** è dotato di piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 304 con camino scarico fumi e piastra al cromo duro lucido spessore 15 mm, suddivisa in **1/2 liscia e 1/2 rigata** per gestire diverse cotture contemporaneamente con una sola macchina. La sezione liscia è perfetta per carni, pesce, uova, verdure e pietanze miste alla piastra, mentre la parte rigata permette di ottenere le tipiche marcature “grill” su hamburger, bistecche, salsicce e panini, garantendo una cottura uniforme e un’ottima resa estetica del piatto.

Caratteristiche principali del fry top CI RisFry027

- Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 304 con camino di scarico fumi integrato.
- Piastra al cromo duro lucido spessore 15 mm, 1/2 liscia e 1/2 rigata, conforme alla normativa CE.
- Alzatine paraspruzzi in acciaio inox AISI 304 per contenere schizzi e semplificare le

operazioni di pulizia.

- Canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccogli 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.
- Manopole e maniglie in materiale atermico per una presa sicura anche durante l'uso continuativo.
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza.
- Certificazione di conformità CE/IMQ per l'utilizzo in ambito professionale.

Specifiche tecniche

- Tipo di piastra: 1/2 liscia e 1/2 rigata al cromo duro.
- Zone di cottura: 2 zone elettriche indipendenti.
- Potenza elettrica: 10,8 kW 3N AC 400V.
- Volume: 0,4 m³.
- Peso: 108 kg.
- Lunghezza: 70 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Alimentazione: elettrica trifase.
- Tipologia mobile: su mobile.
- Linea: Linea CI.
- Tipologia piano cottura: piano liscio/rigato.

Dotazioni in confezione

- Piastra al cromo duro 1/2 liscia e 1/2 rigata spessore 15 mm con alzatine paraspruzzi in acciaio inox AISI 304.
- Canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccogli 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

- Piastra combinata liscia/rigata e doppia zona di cottura per lavorare preparazioni diverse sullo stesso fry top.
- Cottura uniforme su piastra al cromo duro da 15 mm, adatta a un'ampia gamma di piatti alla piastra.
- Raccolta ordinata di olio e grassi tramite canalina frontale e cassetto dedicato per una postazione più pulita.
- Struttura su mobile robusta e compatta, facilmente integrabile nelle linee di cottura professionali.

Per quali attività è indicato il fry top CI RisFry027

Questo fry top elettrico con **piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata e 2 zone di cottura indipendenti** è indicato per **ristoranti, bistrot, pub, gastronomie, hotel e locali street food** che necessitano

di una macchina versatile per cotture miste alla piastra in spazi ridotti. La combinazione tra potenza 10,8 kW, piastra cromata da 15 mm e struttura su mobile offre una soluzione affidabile per lavorare con continuità mantenendo elevati standard di igiene, produttività e presentazione dei piatti.

Scheda Tecnica

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