

SKU: 2976261

Ristosubito

Fry Top elettrico CI Modello RisFry039 2 Zone di Cottura Piastra 1/2 Liscia 1/2 Rigata Potenza kW 10,8



Descrizione

Fry top elettrico CI RisFry039 piastra 1/2 liscia 1/2 rigata: doppia finitura per cotture miste

Il **fry top elettrico CI modello RisFry039** è dotato di piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 430 con camino di scarico fumi e piastra al cromo duro lucido spessore 15 mm, suddivisa in **1/2 liscia e 1/2 rigata** per gestire contemporaneamente cotture diverse su un'unica macchina. La parte liscia è ideale per carni, pesce, uova, verdure e piatti misti alla piastra, mentre la sezione rigata permette di ottenere le classiche rigature "grill" su hamburger, bistecche e panini, con ottima resa estetica e cottura uniforme.

Caratteristiche principali del fry top CI RisFry039

- Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 430 con camino scarico fumi.
- Piastra di cottura al cromo duro lucido spessore 15 mm, 1/2 liscia e 1/2 rigata, conforme 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.
- Manopole e maniglie in materiale atermico per una presa sicura.
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza.
- Certificazione di conformità CE/IMQ.

Specifiche tecniche

- Tipo di piastra: 1/2 liscia 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: 80 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Alimentazione: elettrica.
- 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 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

- Piastra combinata liscia/rigata che consente di gestire cotture delicate e grigliate con marcature evidenti sulla stessa macchina.
- Cottura uniforme su piastra al cromo duro da 15 mm, adatta a un'ampia varietà di piatti 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 RisFry039

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 cercano una macchina versatile per cotture miste alla piastra in spazi contenuti. 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)	80
Profondità (cm)	70
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Piano Liscio/Rigato
Profondità	Profondità 700 mm