

SKU: 2976263

**Ristosubito**

## **Fry Top a Gas CI Modello RisFry014 PIASTRA LISCIA Vano a Giorno Potenza kW 6**



### **Descrizione**

#### **Fry top a gas CI RisFry014 piastra liscia: cottura uniforme con vano a giorno integrato**

Il **fry top a gas CI modello RisFry014** è pensato per chi cerca una piastra liscia compatta ma completa, montata su mobile con vano a giorno per avere subito sotto mano teglie, gastronorm o utensili durante il servizio. Il piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 430, il camino scarico fumi incorporato e il rubinetto valvolato con termocoppia e accensione piezoelettrica rendono l'utilizzo quotidiano pratico e sicuro.

La piastra liscia conforme alla normativa CE è ideale per **carni, hamburger, pesce, verdure, uova e piatti misti alla piastra**, garantendo una cottura uniforme su tutta la superficie. 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.

#### **Caratteristiche principali del fry top CI RisFry014**

- Piastra di cottura liscia conforme a norma CE, adatta a molte preparazioni diverse.

- Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 430 con camino scarico fumi incorporato.
- Rubinetto valvolato con termocoppia e accensione piezoelettrica, con regolazione temperatura max-min.
- 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 pratica dei residui.
- Bruciatori gas a due tubi fiamma ad alto rendimento con 1 zona di cottura.
- Manopole e maniglie in materiale atermico per una presa sicura.
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza.
- Vano a giorno sotto la piastra, utile come spazio di appoggio e stoccaggio operativo.
- Certificazione di conformità CE/IMQ.

## Specifiche tecniche

- Potenza gas: 6,0 kW.
- Tipo di piastra: liscia.
- Volume: 0,2 m<sup>3</sup>.
- Peso: 54 kg.
- Lunghezza: 40 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Alimentazione: a gas.
- Tipologia mobile: su mobile (vano a giorno).
- Linea: Linea Cl.
- Tipologia piano cottura: piano liscio.

## Dotazioni in confezione

- Piastra liscia 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.
- Certificazione di conformità CE/IMQ.

## Vantaggi per la tua cucina professionale

- Cottura uniforme su piastra liscia, ideale per un'ampia gamma di preparazioni alla piastra.
- Gestione semplice della fiamma grazie al rubinetto valvolato con termocoppia e accensione piezoelettrica.
- Raccolta di olio e grassi tramite canalina e cassetto dedicato, per una postazione più pulita e sicura.
- Vano a giorno sotto la piastra che permette di sfruttare meglio lo spazio, tenendo a portata di mano teglie, gastronorm o utensili.
- Struttura robusta su mobile, adatta a cucine professionali che lavorano con ritmi intensi.

## Per quali attività è indicato il fry top RisFry014

Questo fry top a gas con piastra liscia su mobile con vano a giorno è una soluzione concreta per **ristoranti, bistrot, pub, paninoteche, gastronomie e locali street food** che cercano una

postazione compatta di cottura e appoggio. La combinazione tra potenza da 6 kW, piano liscio conforme CE, vano a giorno e struttura su mobile permette di lavorare con continuità, mantenendo una postazione ordinata e funzionale.

Se stai cercando un **fry top a gas su mobile con piastra liscia** robusto, semplice da usare e adatto all'uso professionale, il modello CI RisFry014 è un alleato affidabile per ottimizzare la tua linea di cottura e velocizzare le preparazioni alla piastra.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	40
Profondità (cm)	70
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Profondità	Profondità 700 mm