

SKU: 2976265

Ristosubito

Fry Top a Gas CI Modello RisFry016 PIASTRA RIGATA Vano a Giorno Potenza kW 6



Descrizione

Fry top a gas CI RisFry016 piastra rigata: cottura alla griglia con vano a giorno integrato

Il **fry top a gas CI modello RisFry016** è pensato per chi cerca una piastra rigata 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 anche nei momenti di lavoro più intensi.

La piastra rigata conforme alla normativa CE è ideale per **carni, hamburger, salsicce, verdure grigliate e piatti misti alla piastra**, regalando il tipico effetto "griglia" e 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,

riducendo tempi e fatica nelle operazioni di pulizia.

Caratteristiche principali del fry top CI RisFry016

- Piastra di cottura rigata conforme a norma CE, ideale per grigliare carne, verdure e panini con marcature nette.
- Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 430 con camino scarico fumi incorporato per una migliore evacuazione dei vapori.
- Rubinetto valvolato con termocoppia e accensione piezoelettrica, con regolazione temperatura max-min per una gestione intuitiva della fiamma.
- Alzatine paraspruzzi in acciaio inox AISI 304 per contenere schizzi e facilitare la pulizia del piano di lavoro.
- Canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccolta olio e grassi per una gestione pratica dei residui di cottura.
- Bruciatori gas a due tubi fiamma ad alto rendimento con 1 zona di cottura per una distribuzione omogenea del calore.
- Manopole e maniglie in materiale atermico per una presa sicura anche durante il servizio continuo.
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza per una corretta messa in piano della macchina.
- Vano a giorno sotto la piastra, utile come spazio di appoggio e stoccaggio operativo di teglie e utensili.
- Certificazione di conformità CE per lavorare in sicurezza nel rispetto delle normative vigenti.

Specifiche tecniche

- Potenza gas: 6,0 kW, adatta a gestire senza problemi picchi di lavoro e cotture continuative.
- Tipo di piastra: rigata, perfetta per cotture "grigliate" con ottima resa estetica del prodotto.
- Volume: 0,2 m³, per un ingombro contenuto e facilmente integrabile in linea di cottura.
- Peso: 54 kg, che assicura stabilità e solidità durante l'utilizzo.
- Lunghezza: 40 cm, dimensione compatta ideale per spazi ridotti.
- Profondità: 70 cm, per una superficie di cottura sufficiente a gestire più porzioni contemporaneamente.
- Altezza: 85 cm, studiata per un utilizzo ergonomico su mobile.
- Alimentazione: a gas, pensata per cucine professionali che richiedono reattività e potenza.
- Tipologia mobile: su mobile con vano a giorno per integrare piano di cottura e spazio di appoggio.
- Linea: Linea CI, progettata per la cottura professionale modulare.
- Tipologia piano cottura: piano rigato, indicato per carni, verdure e panini.

Dotazioni in confezione

- Piastra rigata 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 per un corretto posizionamento.
- Rubinetto valvolato con termocoppia e accensione piezoelettrica pronto all'uso.
- Certificazione di conformità CE per un impiego sicuro in ambito professionale.

Vantaggi per la tua cucina professionale

- Cottura uniforme su piastra rigata, ideale per un'ampia gamma di preparazioni alla griglia con risultati omogenei.
- Gestione semplice della fiamma grazie al rubinetto valvolato con termocoppia e accensione piezoelettrica, per avviamenti rapidi e sicuri.
- Raccolta di olio e grassi tramite canalina e cassetto dedicato, per una postazione più pulita e sicura durante tutto il servizio.
- 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 e richiedono attrezzature affidabili nel tempo.

Per quali attività è indicato il fry top RisFry016

Questo fry top a gas con piastra rigata 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 dedicata alle preparazioni alla griglia. La combinazione tra potenza da 6 kW, piano rigato conforme CE, vano a giorno e struttura su mobile permette di lavorare con continuità, mantenendo una postazione ordinata, funzionale e pronta ad affrontare i picchi di lavoro.

Se stai cercando un **fry top a gas su mobile con piastra rigata** robusto, semplice da usare e adatto all'uso professionale quotidiano, il modello CI RisFry016 è un alleato affidabile per ottimizzare la tua linea di cottura e velocizzare le preparazioni alla piastra con effetto griglia.

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 rigato
Profondità	Profondità 700 mm