

SKU: 2976266

## Ristosubito

# Fry Top a Gas CI Modello RisFry022 2 Zone di Cottura PIASTRA LISCIA vano a giorno Potenza kW 12



## Descrizione

### Fry top a gas CI RisFry022 piastra liscia: due zone di cottura con vano a giorno integrato

Il **fry top a gas CI modello RisFry022** è pensato per chi cerca una piastra liscia compatta ma potente, con **2 zone di cottura indipendenti** e un pratico vano a giorno sottostante per tenere a portata di mano teglie, gastronomi e utensili. Il piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 304, il camino scarico fumi incorporato e la piastra liscia conforme alla normativa CE lo rendono una scelta sicura e robusta per ristoranti, pub e gastronomie che lavorano a ritmi intensi.

La superficie liscia è ideale per **carni, hamburger, pesce, verdure, uova e piatti misti alla piastra**, garantendo una cottura uniforme su tutta l'area di lavoro. Le alzatine paraspruzzi in acciaio inox AISI 304 e la canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccolta olio e grassi aiutano a mantenere l'area di cottura pulita e ordinata, semplificando le operazioni di pulizia a fine servizio.

## Caratteristiche principali del fry top CI RisFry022

- Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 304 con camino scarico fumi incorporato per una migliore evacuazione di vapori e fumi di cottura.
- Piastra di cottura liscia conforme alla normativa CE, ideale per un'ampia gamma di preparazioni alla piastra.
- Alzatine paraspruzzi in acciaio inox AISI 304 per contenere schizzi e facilitare la pulizia del piano.
- Canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccolta olio e grassi per una gestione ordinata dei residui di cottura.
- Bruciatori gas a due tubi fiamma ad alto rendimento con 2 zone indipendenti, per una distribuzione omogenea del calore.
- Rubinetto valvolato con termocoppia e accensione piezoelettrica, con regolazione temperatura max-min per un controllo semplice e sicuro della fiamma.
- 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 un corretto livellamento sul mobile.
- Vano a giorno sottostante per lo stoccaggio operativo di teglie e utensili.
- Certificazione di conformità CE/IMQ per un utilizzo sicuro in ambito professionale.

## Specifiche tecniche

- Zone di cottura: 2 zone gas indipendenti.
- Potenza gas complessiva: 12,0 kW.
- Tipo di piastra: liscia.
- Volume: 0,4 m<sup>3</sup>.
- Peso: 93 kg.
- Lunghezza: 70 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Alimentazione: a gas.
- Tipologia mobile: su mobile con vano a giorno.
- Linea: Linea CI.
- Tipologia piano cottura: piano liscio.

## Dotazioni in confezione

- Piastra liscia conforme CE 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.
- Bruciatori gas a due tubi fiamma con rubinetto valvolato, termocoppia e accensione piezoelettrica.

## Vantaggi per la tua cucina professionale

- Doppia zona di cottura che permette di lavorare a temperature diverse sullo stesso fry top, ottimizzando tempi e flussi di servizio.

- Cottura uniforme su piastra liscia, ideale per un'ampia gamma di preparazioni alla piastra con risultati costanti.
- Raccolta ordinata di olio e grassi tramite canalina e cassetto dedicato, per una postazione più pulita e sicura.
- Vano a giorno integrato che consente di sfruttare meglio lo spazio, tenendo a portata di mano teglie e utensili.
- Struttura robusta su mobile, adatta a cucine professionali che richiedono attrezzature affidabili nel tempo.

## Per quali attività è indicato il fry top CI RisFry022

Questo fry top a gas con piastra liscia, 2 zone di cottura indipendenti e vano a giorno è una soluzione concreta per **ristoranti, bistrot, pub, gastronomie, hotel e locali street food** che cercano una postazione compatta ma versatile dedicata alle preparazioni alla piastra. La combinazione tra doppia zona da 12 kW complessivi, piano liscio conforme CE e struttura su mobile con vano a giorno permette di lavorare con continuità, mantenendo una postazione ordinata, funzionale e facilmente integrabile nelle linee di cottura esistenti.

Se stai cercando un **fry top a gas su mobile con piastra liscia e vano a giorno** robusto, semplice da usare e pensato per l'uso professionale quotidiano, il modello CI RisFry022 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)	70
Profondità (cm)	70
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Profondità	Profondità 700 mm