

SKU: 2976267

Ristosubito

Fry Top a Gas CI Modello RisFry033 2 Zone di Cottura PIASTRA LISCIA vano a giorno Potenza kW 12



Descrizione

Fry top a gas CI RisFry033 piastra liscia con vano a giorno

Il **fry top a gas CI modello RisFry033** è dotato di piastra liscia spessore 15 mm conforme alla normativa CE e di **2 zone di cottura indipendenti**, pensate per gestire diverse preparazioni in modo rapido e uniforme. Il piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 430 con camino scarico fumi incorporato garantisce robustezza, sicurezza e una buona evacuazione di vapori e fumi nelle cucine professionali.

La superficie liscia è ideale per **carni, hamburger, pesce, verdure, uova e piatti misti alla piastra**, assicurando una cottura omogenea su tutta l'area di lavoro. Il vano a giorno sottostante permette di tenere a portata di mano teglie e utensili, ottimizzando lo spazio operativo su linea da 70 cm di profondità.

Caratteristiche principali del fry top CI RisFry033

- Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 430 con camino scarico fumi incorporato.
- Piastra di cottura liscia spessore 15 mm conforme alla 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.
- Bruciatori gas a due tubi fiamma ad alto rendimento con 2 zone indipendenti.
- Rubinetto valvolato con termocoppia e accensione piezoelettrica, con regolazione temperatura max-min.
- Manopole e maniglie in materiale atermico per una presa sicura durante l'uso.
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza.
- Certificazione di conformità CE/IMQ.

Specifiche tecniche

- Tipo di piastra: liscia.
- Zone di cottura: 2 zone gas indipendenti.
- Potenza gas totale: 12,0 kW.
- Lunghezza: 80 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Volume: 0,4 m³.
- Peso: 93 kg.
- Alimentazione: a gas.
- Tipologia mobile: su mobile con vano a giorno.
- Linea: Linea CI.
- Tipologia piano cottura: piano liscio.

Dotazioni in confezione

- Piastra liscia 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.
- Bruciatori a gas 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.
- Cottura uniforme su piastra liscia spessa 15 mm, ideale per numerose preparazioni alla piastra.
- Gestione ordinata di olio e grassi grazie alla canalina e al cassetto dedicato.
- Vano a giorno integrato per sfruttare lo spazio sotto macchina e avere utensili sempre a portata di mano.

Per quali attività è indicato il fry top CI RisFry033

Questo fry top a gas con **piastra liscia e 2 zone di cottura indipendenti su mobile con vano a giorno** è indicato per **ristoranti, bistrot, pub, gastronomie, hotel e locali street food** che necessitano di una postazione compatta ma produttiva dedicata alle preparazioni alla piastra. La combinazione tra potenza 12 kW, struttura su mobile e piastra liscia spessa 15 mm offre una soluzione affidabile per lavorare con continuità mantenendo un buon livello di ordine e pulizia in cucina.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Linea	Linea Cl
Lunghezza (cm)	80
Profondità (cm)	70
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Profondità	Profondità 700 mm