

SKU: 2976268

Ristosubito

Fry Top a Gas CI Modello RisFry026 2 Zone di Cottura PIASTRA RIGATA vano a giorno Potenza kW 12



Descrizione

Fry top a gas CI RisFry026 piastra rigata con vano a giorno

Il **fry top a gas CI modello RisFry026** è dotato di piastra di cottura rigata spessore 15 mm conforme alla normativa CE e di **2 zone di cottura indipendenti**, ideali per gestire volumi di grigliate importanti su una superficie compatta. Il piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 304 con camino scarico fumi incorporato garantisce robustezza, igiene e un corretto smaltimento di vapori e fumi nelle cucine professionali.

La superficie rigata è perfetta per **carni, hamburger, salsicce, spiedini e verdure grigliate**, assicurando le tipiche marcature "grill" e una cottura uniforme. Le alzatine paraspruzzi in acciaio inox AISI 304 e la canalina frontale con foro di scarico collegata al cassetto raccolta olio e grassi aiutano a mantenere la postazione di lavoro pulita, riducendo i tempi di pulizia a fine servizio.

Caratteristiche principali del fry top CI RisFry026

- Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 304 con camino scarico fumi incorporato.

- Piastra di cottura rigata 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: rigata.
- Zone di cottura: 2 zone gas indipendenti.
- Potenza gas totale: 12,0 kW.
- Lunghezza: 70 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 rigato.

Dotazioni in confezione

- Piastra 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.
- Bruciatori a gas con rubinetto valvolato, termocoppia e accensione piezoelettrica.

Vantaggi per la tua cucina professionale

- Doppia zona di cottura con piastra rigata per lavorare a temperature diverse sulla stessa macchina.
- Cottura uniforme su piastra rigata da 15 mm, ideale per grigliate di carne e verdure con risultati costanti.
- Gestione ordinata di olio e grassi grazie a canalina frontale e 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 RisFry026

Questo fry top a gas con **piastra rigata 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 cercano una soluzione compatta ma dedicata alla griglia. La combinazione tra potenza 12 kW, struttura su mobile e piastra rigata spessa 15 mm offre una postazione affidabile per velocizzare le preparazioni alla piastra mantenendo alti standard di ordine e igiene in cucina.

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 rigato
Profondità	Profondità 700 mm