

SKU: 2976271

## Ristosubito

### **Fry Top a Gas CI Modello RisFry036 2 Zone di Cottura Piastra 1/2 Liscia 1/2 Rigata vano a giorno Potenza kW 10,8**



## Descrizione

### **Fry top a gas CI RisFry036 piastra 1/2 liscia 1/2 rigata con vano a giorno**

Il **fry top a gas CI modello RisFry036** è dotato di piastra di cottura conforme alla normativa CE, spessore 15 mm, suddivisa in **1/2 liscia e 1/2 rigata**, per gestire contemporaneamente diverse tipologie di cottura sulla stessa superficie. Il piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 430 con camino scarico fumi incorporato assicura robustezza, igiene e una corretta evacuazione di vapori e fumi nelle cucine professionali.

La zona liscia è ideale per **carni, pesce, uova, verdure e piatti misti alla piastra**, mentre la parte rigata permette di ottenere le tipiche marcature “grill” su hamburger, bistecche, salsicce e panini. Le alzatine paraspruzzi in acciaio inox AISI 304 e la canalina frontale con foro di scarico collegata al cassetto raccolta olio e grassi contribuiscono a mantenere l’area di lavoro più pulita e a velocizzare le operazioni di pulizia a fine servizio.

## Caratteristiche principali del fry top CI RisFry036

- Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 430 con camino scarico fumi incorporato.
- Piastra di cottura conforme normativa CE, spessore 15 mm, 1/2 liscia e 1/2 rigata.
- 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: 1/2 liscia 1/2 rigata.
- 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 m<sup>3</sup>.
- Peso: 93 kg.
- Alimentazione: a gas.
- Tipologia mobile: su mobile con vano a giorno.
- Linea: Linea CI.
- Tipologia piano cottura: piano liscio/rigato.

## Dotazioni in confezione

- Piastra spessore 15 mm 1/2 liscia e 1/2 rigata con alzatine paraspruzzi.
- 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

- Piastra combinata liscia/rigata e doppia zona di cottura per gestire preparazioni diverse sullo stesso fry top.
- Cottura uniforme su piastra spessa 15 mm, adatta a un'ampia gamma di piatti alla piastra.
- Gestione ordinata di olio e grassi tramite 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 RisFry036

Questo fry top a gas con **piastra 1/2 liscia e 1/2 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 versatile per cotture miste alla piastra. La combinazione tra

potenza 12 kW, struttura su mobile e piastra combinata liscia/rigata offre una postazione compatta ma produttiva, facile da mantenere ordinata e pulita durante il servizio.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	80
Profondità (cm)	70
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Piano Liscio/Rigato
Profondità	Profondità 700 mm