

SKU: 2976273

Ristosubito

Fry Top Elettrico da banco CI Modello RisFry012 PIASTRA LISCIA Potenza kW 5



Descrizione

Fry top elettrico da banco CI RisFry012 piastra liscia: compatto, preciso e facile da pulire

Il **fry top elettrico da banco CI modello RisFry012** è pensato per chi cerca una piastra liscia compatta ma affidabile, ideale per banchi di lavoro e linee di cottura con poco spazio a disposizione. Il piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 430, il camino di scarico fumi e le alzatine paraspruzzi in acciaio inox AISI 304 rendono l'utilizzo quotidiano pratico, igienico e sicuro.

La piastra liscia conforme alla normativa CE è perfetta per **carni, hamburger, pesce, verdure, uova e piatti misti alla piastra**, con una cottura uniforme su tutta la superficie. La canalina frontale con foro di scarico e il cassetto raccogli olio e grassi aiutano a mantenere la zona di lavoro più pulita durante il servizio, semplificando le operazioni di fine turno.

Caratteristiche principali del fry top CI RisFry012

- Piastra di cottura liscia conforme con normativa CE, adatta a molte preparazioni diverse.
- Canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccolta olio e grassi per una gestione pratica dei residui.
- Controllo potenza con interruttore-termostato per regolare la temperatura in modo semplice e preciso.
- Termostato di lavoro 100-270°C e termostato di sicurezza a ripristino manuale per maggiore protezione in uso continuativo.
- Manopole e maniglie in materiale atermico per una presa sicura anche a caldo.

- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza per un corretto posizionamento sul banco.
- Certificazione di conformità CE/IMQ per la sicurezza dell'apparecchiatura.

Specifiche tecniche

- Tipologia piano cottura: piano liscio.
- Potenza elettrica: 5,4 kW (3N AC 400 V).
- Frequenza: 50/60 Hz.
- Volume: 0,1 m³.
- Peso: 42 kg.
- Lunghezza: 40 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 27 cm.
- Alimentazione: elettrica.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea CI.

Dotazioni in confezione

- Piastra liscia conforme CE con alzatine paraspruzzi in acciaio inox.
- Canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccogli olio e grassi.
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza.
- Certificazione di conformità CE/IMQ.

Vantaggi per la tua cucina professionale

- Cottura uniforme su piastra liscia, ideale per un'ampia gamma di preparazioni alla piastra.
- Controllo preciso della temperatura grazie all'interruttore-termostato e al termostato di sicurezza.
- Raccolta di olio e grassi tramite canalina e cassetto dedicato, per una postazione più pulita e sicura.
- Struttura compatta da banco, perfetta per cucine con spazio limitato o per integrare una linea di cottura esistente.
- Materiali in acciaio inox e componenti atermici che facilitano igiene, sicurezza e manutenzione nel tempo.

Per quali attività è indicato il fry top RisFry012

Questo fry top elettrico da banco con piastra liscia è una soluzione concreta per **ristoranti, bistrot, pub, paninoteche, gastronomie e locali street food** che cercano una piastra compatta ma efficace per le preparazioni quotidiane. La combinazione tra potenza da 5,4 kW, alimentazione elettrica trifase e struttura da banco permette di lavorare con continuità, mantenendo una postazione di cottura ordinata e funzionale.

Se stai cercando un **fry top elettrico da banco con piastra liscia** robusto, semplice da usare e adatto all'uso professionale, il modello CI RisFry012 è un alleato affidabile per ottimizzare la tua linea di cottura e velocizzare le preparazioni alla piastra.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	27
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	40
Profondità (cm)	70
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Profondità	Profondità 700 mm