

SKU: 2976275

Ristosubito

Fry Top Elettrico da banco CI Modello RisFry013 PIASTRA RIGATA Potenza kW 5,4



Descrizione

Fry top elettrico da banco CI RisFry013 piastra rigata: griglia compatta e precisa per l'uso quotidiano

Il **fry top elettrico da banco CI modello RisFry013** è pensato per chi cerca una piastra rigata compatta ma affidabile, ideale per banchi di lavoro e linee di cottura con spazio limitato. Il piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 430, il camino di scarico fumi e la canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccogli olio e grassi rendono la gestione quotidiana pratica, igienica e sicura.

La piastra rigata in **romo duro lucido spessore 15 mm** è perfetta per **carni, verdure, panini e pesce**, garantendo i classici segni di griglia e una buona uniformità di cottura. Le alzatine paraspruzzi in acciaio inox AISI 304 aiutano a contenere schizzi e sporco, mantenendo più pulita l'area di lavoro durante il servizio.

Caratteristiche principali del fry top CI RisFry013

- Piastra di cottura al cromo duro lucido spessore 15 mm, rigata, conforme alla normativa CE.
- Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 430 con camino di scarico fumi.
- Canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccolta olio e grassi per una gestione pratica dei residui.
- Alzatine paraspruzzi in acciaio inox AISI 304 per contenere schizzi e facilitare la pulizia.
- 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.
- Certificazione di conformità CE/IMQ.

Specifiche tecniche

- Tipologia piano cottura: piano rigato.
- 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 rigata al cromo duro lucido 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

- Segni di griglia ben marcati grazie alla piastra rigata, ideali per valorizzare carne, verdure e panini.
- Controllo preciso della temperatura tramite interruttore-termostato e 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 RisFry013

Questo fry top elettrico da banco con piastra rigata è una soluzione concreta per **ristoranti, bistrot, pub, paninoteche, gastronomie e locali street food** che cercano una griglia 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 rigata** robusto, semplice da usare e

adatto all'uso professionale, il modello CI RisFry013 è un alleato affidabile per ottimizzare la tua linea di cottura e velocizzare le preparazioni alla griglia.

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 rigato
Profondità	Profondità 700 mm