

SKU: 2976276

Ristosubito

Fry Top a Gas da banco CI Modello RisFry017 2 zone di cottura PIASTRA LISCIA Potenza kW 12



Descrizione

Fry top a gas da banco CI RisFry017 piastra liscia: due zone di cottura in poco spazio

Il **fry top a gas da banco CI modello RisFry017** è pensato per chi cerca una piastra liscia compatta ma potente, con **2 zone di cottura indipendenti** per gestire in parallelo preparazioni diverse su un unico piano. Il piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 304, il camino scarico fumi e la piastra di cottura liscia conforme alla normativa CE lo rendono adatto all'uso continuativo in cucine professionali che lavorano a ritmi elevati.

La superficie liscia è ideale per **carni, hamburger, pesce, verdure, uova e piatti misti alla piastra**, garantendo una cottura uniforme su tutta l'area di lavoro. Le alzatine paraspruzzi in acciaio inox AISI 304 e la canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccolta olio e grassi aiutano a mantenere più pulita e ordinata la zona di lavoro, semplificando la pulizia a fine servizio.

Caratteristiche principali del fry top CI RisFry017

- Piastra di cottura liscia conforme a norma CE, adatta a un'ampia gamma di preparazioni alla piastra.
- Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 304 con camino scarico fumi per una migliore evacuazione dei vapori.
- Controllo potenza con interruttore-termostato per regolare facilmente la temperatura di lavoro.
- Termostato di esercizio 100°C-270°C e termostato di sicurezza a ripristino manuale per maggiore protezione.

- Alzatine paraspruzzi in acciaio inox AISI 304 per contenere schizzi e facilitare la pulizia del piano di lavoro.
- Canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccolta olio e grassi per una gestione pratica dei residui.
- Manopole e maniglie in materiale atermico per una presa sicura anche durante il servizio continuo.
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza per una corretta messa in piano della macchina.
- Certificazione di conformità CE/IMQ per lavorare in sicurezza nel rispetto delle normative vigenti.

Specifiche tecniche

- Zone di cottura: 2 zone indipendenti, per gestire temperature e preparazioni differenti sullo stesso piano.
- Potenza elettrica totale: 10,8 kW 3N AC 400V, pari a 2 zone da 5,4 kW ciascuna.
- Tipo di piastra: liscia, ideale per cotture uniformi e facile da pulire.
- Volume: 0,1 m³, per un ingombro ridotto e facilmente integrabile su banco.
- Peso: 78 kg, che assicura stabilità e solidità durante l'utilizzo.
- Lunghezza: 70 cm, ideale per banchi di lavoro e linee di cottura compatte.
- Profondità: 70 cm, con un'area di cottura adeguata per lavorare più porzioni contemporaneamente.
- Altezza: 27 cm, configurazione da banco compatta.
- Alimentazione: elettrica trifase (3N AC 400V, 50/60 Hz).
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea CI.
- Tipologia piano cottura: piano liscio.

Dotazioni in confezione

- Piastra liscia conforme CE con alzatine paraspruzzi in acciaio inox AISI 304.
- Canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccolta olio e grassi.
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza per un corretto posizionamento sul banco.
- Interruttore-termostato con termostato di esercizio e di sicurezza integrati.
- Certificazione di conformità CE/IMQ per un impiego sicuro in ambito professionale.

Vantaggi per la tua cucina professionale

- Doppia zona di cottura che permette di lavorare a temperature diverse sullo stesso fry top, ottimizzando tempi e flussi di lavoro.
- Cottura uniforme su piastra liscia, ideale per un'ampia gamma di preparazioni alla piastra con risultati costanti.
- Gestione semplice della temperatura grazie all'interruttore-termostato e ai dispositivi di sicurezza integrati.
- Raccolta di olio e grassi tramite canalina e cassetto dedicato, per una postazione più pulita e sicura.
- Ingombro da banco compatto che permette di sfruttare al meglio lo spazio disponibile in cucina.

Per quali attività è indicato il fry top CI RisFry017

Questo fry top da banco con piastra liscia e 2 zone di cottura indipendenti è una soluzione concreta per **ristoranti, bistrot, pub, gastronomie, hotel e locali street food** che cercano una postazione compatta ma versatile per le preparazioni alla piastra. La combinazione tra doppia zona da 5,4 kW, piano liscio conforme CE e struttura da banco permette di lavorare con continuità, mantenendo una postazione ordinata, funzionale e facilmente integrabile nelle linee di cottura esistenti.

Se stai cercando un **fry top da banco con piastra liscia a 2 zone di cottura** robusto, semplice da usare e pensato per l'uso professionale quotidiano, il modello CI RisFry017 è un alleato affidabile per ottimizzare la tua linea di cottura e velocizzare le preparazioni alla piastra.

Scheda Tecnica

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