

SKU: 2976277

Ristosubito

Fry Top a Gas da banco Modello RisFry029 CI 2 zone di cottura PIASTRA LISCIA Potenza kW 12



Descrizione

Fry top a gas da banco CI RisFry029 piastra liscia: due zone di cottura per servizi intensivi

Il **fry top a gas da banco CI modello RisFry029** è pensato per chi cerca una piastra liscia compatta ma molto potente, con **2 zone di cottura** per gestire in parallelo diversi tipi di preparazioni su un unico piano. Il piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 430, il camino scarico fumi integrato e la piastra liscia conforme alla normativa CE ne fanno una soluzione affidabile per cucine professionali che lavorano con ritmi sostenuti.

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 raccogli olio e grassi aiutano a mantenere più pulita e ordinata la zona di lavoro, riducendo i tempi di pulizia a fine servizio.

Caratteristiche principali del fry top CI RisFry029

- Piastra di cottura liscia conforme a norma CE, adatta a un'ampia gamma di preparazioni alla piastra.
- Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 430 con camino scarico fumi per una migliore evacuazione dei vapori.
- 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 di cottura.

- Controllo potenza con interruttore-termostato per una regolazione semplice e precisa della temperatura.
- Termostato di esercizio 100°C-270°C e termostato di sicurezza a ripristino manuale per lavorare in sicurezza.
- 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 un utilizzo in linea con le normative vigenti.

Specifiche tecniche

- Zone di cottura: 2 zone, per lavorare con temperature diverse sullo stesso fry top.
- Potenza complessiva: 12 kW, adatta a cotture continuative e picchi di lavoro.
- Tipo di piastra: liscia, ideale per cotture uniformi e facile da pulire.
- Volume: 0,1 m³, per un ingombro contenuto e facilmente integrabile su banco.
- Peso: 78 kg, che assicura stabilità e solidità durante l'utilizzo.
- Lunghezza: 80 cm, pensata per banchi e linee di cottura compatte.
- Profondità: 70 cm, con superficie sufficiente per gestire più porzioni contemporaneamente.
- Altezza: 27 cm, configurazione da banco ergonomica.
- Alimentazione: a gas.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Cl.
- 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 ti permette di lavorare a temperature diverse sullo stesso fry top, ottimizzando tempi e organizzazione del servizio.
- 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 RisFry029

Questo fry top a gas da banco con piastra liscia e 2 zone di cottura 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 di cottura, 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 a gas da banco con piastra liscia a 2 zone** robusto, semplice da usare e pensato per l'uso professionale quotidiano, il modello CI RisFry029 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) | 80 |
| Profondità (cm) | 70 |
| Tipologia Mobile | da banco |
| Tipologia piano cottura | Piano liscio |
| Profondità | Profondità 700 mm |