

SKU: 2976279

Ristosubito

Fry Top a Gas da banco CI Modello RisFry032 2 zone di cottura PIASTRA RIGATA Potenza kW 12



Descrizione

Fry top a gas da banco CI RisFry032 piastra rigata: due zone di cottura per grigliare in poco spazio

Il **fry top a gas da banco CI modello RisFry032** è pensato per chi cerca una piastra rigata compatta ma molto performante, con **2 zone di cottura indipendenti** per gestire diverse preparazioni alla griglia sullo stesso apparecchio. Il piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 403, il camino scarico fumi e la piastra rigata conforme alla normativa CE con spessore 15 mm lo rendono una scelta affidabile per cucine professionali che lavorano con ritmi intensi.

La superficie rigata è ideale per **carni, hamburger, salsicce, verdure grigliate e piatti misti alla piastra**, garantendo una cottura uniforme su tutta l'area di lavoro e il tipico effetto "grill" con marcature ben visibili. 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, riducendo tempi e fatica nelle operazioni di pulizia a fine servizio.

Caratteristiche principali del fry top CI RisFry032

- Piastra di cottura rigata conforme a norma CE, con spessore 15 mm, pensata per cotture alla griglia con ottima resa estetica dei prodotti.
- Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 403 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 regolare in modo semplice la temperatura di esercizio.
- Termostato da 100°C-270°C per la temperatura di lavoro e termostato di sicurezza a ripristino manuale.
- 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 nel rispetto delle normative vigenti.

Specifiche tecniche

- Zone di cottura: 2 zone elettriche indipendenti da 5,4 kW ciascuna.
- Potenza elettrica complessiva: 10,8 kW 3N AC 400V.
- Tipo di piastra: rigata, perfetta per cotture alla griglia con marcature nette e ben definite.
- 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: 80 cm, adatta a banchi di lavoro e linee di cottura compatte.
- Profondità: 70 cm, con superficie sufficiente per gestire più porzioni contemporaneamente.
- Altezza: 27 cm, configurazione da banco ergonomica.
- Alimentazione: elettrica trifase 3N AC 400V, 50/60 Hz.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Cl.
- Tipologia piano cottura: piano rigato.

Dotazioni in confezione

- Piastra rigata 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 utilizzo 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 rigato, ottimizzando tempi e flussi di servizio.
- Cottura uniforme su piastra rigata, ideale per un'ampia gamma di preparazioni alla griglia 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 RisFry032

Questo fry top elettrico da banco con piastra rigata 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 dedicata alla griglia. La combinazione tra doppia zona da 5,4 kW, piano rigato 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 elettrico da banco con piastra rigata a 2 zone** robusto, semplice da usare e pensato per l'uso professionale quotidiano, il modello CI RisFry032 è un alleato affidabile per ottimizzare la tua linea di cottura e velocizzare le preparazioni alla piastra con effetto griglia.

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 rigato
Profondità	Profondità 700 mm