

SKU: 2976281

Ristosubito

Fry Top a Gas da banco CI Modello RisFry030 2 zone di cottura Piastra 1/2 Liscia Piastra 1/2 Rigata Potenza kW 12



Descrizione

Fry top a gas da banco CI RisFry030 piastra 1/2 liscia 1/2 rigata: doppia cottura su due zone indipendenti

Il **fry top a gas da banco CI modello RisFry030** è pensato per chi vuole concentrare in poco spazio due modalità di cottura diverse, grazie alla piastra combinata **1/2 liscia e 1/2 rigata** e alle **2 zone di cottura indipendenti**. Il piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 430, il camino scarico fumi incorporato e la piastra conforme alla normativa CE lo rendono una soluzione affidabile per cucine professionali che lavorano con ritmi intensi.

La metà liscia è ideale per **carni, hamburger, pesce, verdure, uova e piatti misti alla piastra**, mentre la metà rigata è perfetta per grigliare carne e verdure con il classico effetto "grill" e 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 i tempi di pulizia a fine servizio.

Caratteristiche principali del fry top CI RisFry030

- Piastra di cottura combinata 1/2 liscia e 1/2 rigata conforme a norma CE, per gestire preparazioni differenti sullo stesso piano.
- Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 430 con camino scarico fumi incorporato 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.
- Bruciatori gas a due tubi fiamma ad alto rendimento con 2 zone indipendenti, per una distribuzione omogenea del calore.
- Rubinetto valvolato con termocoppia e accensione piezoelettrica, con regolazione temperatura max-min per un controllo semplice e sicuro della fiamma.
- 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 indipendenti, per lavorare a temperature diverse su metà liscia e metà rigata.
- Potenza gas complessiva: 12,0 kW, adatta a cotture continuative e a ritmi di lavoro sostenuti.
- Tipo di piastra: 1/2 liscia e 1/2 rigata, per cotture alla piastra e alla griglia sullo stesso apparecchio.
- Volume: 0,1 m³, per un ingombro contenuto e facilmente integrabile su banco.
- Peso: 84 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: 25 cm, configurazione da banco ergonomica.
- Alimentazione: a gas.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Cl.
- Tipologia piano cottura: piano liscio/rigato.

Dotazioni in confezione

- Piastra combinata 1/2 liscia e 1/2 rigata conforme CE con alzatine paraspruzzi in acciaio inox.
- 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.
- Rubinetto valvolato con termocoppia e accensione piezoelettrica già integrati.
- Certificazione di conformità CE/IMQ per un impiego sicuro in ambito professionale.

Vantaggi per la tua cucina professionale

- Doppia zona di cottura e piastra 1/2 liscia 1/2 rigata, per gestire contemporaneamente piatti alla piastra e alla griglia sullo stesso apparecchio.
- Cottura uniforme su entrambe le superfici, con ottima resa estetica dei prodotti grigliati e risultati costanti nel tempo.
- Gestione semplice della fiamma grazie al rubinetto valvolato con termocoppia e accensione piezoelettrica.
- 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 RisFry030

Questo fry top a gas da banco con piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata 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 altamente versatile per le preparazioni alla piastra e alla griglia. La combinazione tra doppia zona da 12 kW complessivi, piano liscio/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 a gas da banco con piastra combinata liscia/rigata** robusto, semplice da usare e pensato per l'uso professionale quotidiano, il modello CI RisFry030 è un alleato affidabile per ottimizzare la tua linea di cottura e velocizzare le preparazioni alla piastra e alla griglia.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	25
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	80
Profondità (cm)	70
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano Liscio/Rigato
Profondità	Profondità 700 mm