

SKU: CGRCADB

Ristosubito

Frytop elettrico semiautomatico con 2 coperchi CLN doppio Modello CGRCADB



Descrizione

Frytop elettrico semiautomatico CLN CGRCADB con 2 coperchi doppi

Il frytop elettrico semiautomatico con 2 coperchi CLN doppio modello CGRCADB è realizzato in acciaio inox AISI 304 e dotato di piastra cromata forata spessa 10 mm, con finitura in cromo ruvido micro alveolato resistente ai graffi che riduce l'adesione del cibo alla superficie di cottura. Grazie al doppio coperchio CLN, al controllo digitale con programmi preimpostati e alla funzione di avviamento a distanza, permette di gestire cicli di cottura ripetibili e controllati per hamburger, panini, carne e verdure.

Caratteristiche principali del frytop CLN CGRCADB

- Struttura in acciaio inox AISI 304 adatta a un uso professionale intensivo.
- Piastra cromata forata spessa 10 mm in cromo ruvido micro alveolato, antiaderente e resistente ai graffi.
- Controllo digitale con programmi di cottura preimpostati e funzione di avviamento a distanza.
- Segnale acustico prima della fine del programma per una migliore gestione del servizio.
- Apertura automatica dei coperchi e piastra superiore autolivellante.
- Regolazione della piastra superiore da 1 a 20 mm per adattarsi allo spessore degli alimenti.
- Vaschetta raccogli grasso per una gestione più pulita dei liquidi di cottura.

Specifiche tecniche

- Dimensioni piastra superiore: 2 x 28 x 40 cm.
- Dimensioni del fondo: 65 x 48 cm.
- Temperatura di esercizio: 50 ÷ 300 °C.
- Potenza: 4 x 3 kW.
- Alimentazione: 230 V, frequenza 50 Hz.
- Lunghezza: 66 cm.
- Profondità: 76 cm.
- Altezza: 48 cm.
- Peso: 75 kg.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Easy.
- Tipologia piano cottura: piano liscio.

Vantaggi per la tua cucina professionale

- Piastra cromata ruvida che riduce l'adesione del cibo, migliora la qualità di cottura e facilita le operazioni di pulizia.
- Programmi digitali preimpostati, segnale acustico e avviamento a distanza che aiutano a standardizzare le preparazioni e a ridurre gli errori in servizio.
- Doppio coperchio autolivellante con apertura automatica per una cottura uniforme e rapida dei prodotti su entrambi i lati.
- Vaschetta raccogli grasso che contribuisce a mantenere l'area di lavoro più ordinata e igienica.

Per quali attività è indicato il frytop CLN CGRCADB

Questo frytop elettrico semiautomatico con **2 coperchi doppi CLN e piastra cromata** è indicato per **ristoranti, bistrot, paninoteche, fast food, gastronomie e hotel** che gestiscono volumi elevati di hamburger, panini, carne e verdure e necessitano di una cottura rapida e standardizzata. La combinazione tra doppio coperchio, piastra cromata forata da 10 mm, controllo digitale e vaschetta raccogli grasso offre una soluzione compatta e performante per linee di cottura da banco ad alto ritmo di lavoro.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	48
Linea	Linea Easy

Attributo	Valore
Lunghezza (cm)	66
Profondità (cm)	76
Temperatura °C	50/300
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Profondità	Profondità 760 mm