

SKU: ELGRD550L

Ristosubito

Frytop elettrico CEM Modello ELGRD550L



Descrizione

Frytop elettrico da banco CEM Modello ELGRD550L

Il frytop elettrico CEM modello ELGRD550L è una soluzione compatta e versatile pensata per bar, bistrot, paninoteche e piccole cucine professionali che desiderano ampliare l'offerta calda senza occupare troppo spazio sul banco. Il piano liscio in acciaio inox permette di lavorare in modo uniforme diverse tipologie di alimenti, mantenendo una buona conduzione del calore e una pulizia semplice a fine servizio.

Caratteristiche del piano di cottura

Questo frytop è ideale per cucinare carne, verdure, hamburger, toast al formaggio e cibi come pancake, salsicce, bacon, uova e patate fritte, concentrando in un unico piano molte preparazioni tipiche della ristorazione veloce. La piastra è dotata di alzatina posteriore e paraspruzzi laterali che aiutano a contenere schizzi e residui di cottura, mantenendo più pulita la zona circostante e semplificando le operazioni di igiene quotidiana. La struttura compatta da banco consente di integrarlo facilmente su tavoli di lavoro esistenti o in piccole linee snack.

Specifiche tecniche

Le specifiche tecniche del frytop elettrico CEM ELGRD550L aiutano a valutarne l'inserimento nel layout e nell'impianto elettrico del locale. Di seguito i principali dati dichiarati:

- Temperatura di esercizio: 50° - 300° C
- Assorbimento: 3 kW
- Corpo e superficie di cottura in acciaio inox
- Alimentazione: 220-240V / 1N / 50 Hz
- Peso: 15,8 kg
- Lunghezza: 55 cm
- Profondità: 43 cm
- Altezza: 23,5 cm
- Temperatura °C in scheda: 0/300
- Alimentazione: elettrica
- Tipologia mobile: da banco
- Linea: Linea Easy
- Tipologia piano cottura: piano liscio

Utilizzo ideale e vantaggi per il servizio

Il frytop elettrico CEM ELGRD550L è indicato per punti vendita che lavorano con panini farciti, colazioni, brunch e piatti veloci, offrendo una superficie di cottura unica su cui gestire più ordini in sequenza. Il range di temperatura fino a 300°C permette di passare da cotture delicate, come uova e pancake, a rosolature più intense per carne e bacon, con un'unica attrezzatura compatta. La costruzione in acciaio inox e la presenza di alzatina e paraspruzzi facilitano la pulizia e aiutano a mantenere il banco lavoro in ordine anche durante i momenti di maggior affluenza.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	23.5
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	55
Profondità (cm)	43
Temperatura °C	0/300
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Profondità	minore di 600 mm