

SKU: ELGRD550R

**Ristosubito**

## **Frytop elettrico CEM Modello ELGRD550R**



### **Descrizione**

#### **Frytop elettrico rigato compatto per cucine professionali**

Il frytop elettrico modello ELGRD550R è una soluzione compatta e versatile pensata per le cucine professionali che hanno bisogno di una piastra sempre pronta per carne, verdure, hamburger, toast al formaggio e piatti veloci. Il piano rigato in acciaio inox lascia la classica marcatura alla griglia, valorizzando la presentazione delle preparazioni e garantendo una cottura uniforme, con un ingombro contenuto sul banco di lavoro.

#### **Struttura in acciaio inox e piano rigato**

Il corpo macchina e la superficie di cottura sono realizzati in acciaio inox, materiale robusto e igienico, ideale per l'utilizzo intensivo in ristorazione. Il piano rigato è dotato di alzatina posteriore e paraspruzzi laterali che aiutano a contenere schizzi e residui di cottura, mantenendo più pulita la zona lavoro e facilitando le operazioni di pulizia a fine servizio.

#### **Specifiche tecniche del frytop ELGRD550R**

Questo frytop elettrico da banco lavora in un range di temperatura da 50 a 300 °C, consentendo sia cotture delicate che grigliate più spinte. L'assorbimento è di 3 kW con alimentazione elettrica 220-240V/1N/50Hz, così da poter essere collegato facilmente alla rete standard della maggior parte dei laboratori. La macchina ha un peso di 15,8 kg, abbastanza solido da garantire stabilità durante

l'uso ma comunque facilmente movimentabile in caso di necessità di spostamento o pulizia del banco.

### **Dimensioni e installazione da banco**

Il frytop presenta dimensioni compatte con lunghezza 55 cm, profondità 43 cm e altezza 23,5 cm, caratteristiche che lo rendono adatto all'installazione su banchi di lavoro anche in cucine con spazi ridotti. La tipologia da banco permette di inserirlo in modo flessibile accanto ad altre attrezzature di cottura, creando linee di lavoro su misura in base al flusso di servizio e alla disposizione del locale.

### **Utilizzo ideale e vantaggi per la ristorazione**

Il frytop elettrico ELGRD550R è indicato per ristoranti, bistrot, paninoteche, bar con cucina, mense aziendali e gastronomie che vogliono una piastra affidabile per carne, verdure, uova, bacon, pancake e patate fritte. La combinazione di piano rigato in acciaio inox, temperature regolabili fino a 300 °C e alimentazione elettrica standard offre un'attrezzatura pratica, facile da inserire in qualsiasi cucina professionale e semplice da gestire nel lavoro quotidiano.

## **Scheda Tecnica**

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
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 rigato
Profondità	minore di 600 mm