

SKU: ELGRD730LR

**Ristosubito**

## **Frytop elettrico CEM Modello ELGRD730LR**



### **Descrizione**

#### **Frytop elettrico CEM Modello ELGRD730LR**

Il frytop elettrico CEM modello ELGRD730LR è pensato per ristoranti, bar e paninoteche che cercano una piastra versatile e compatta per la cottura rapida di piatti caldi. Il piano in acciaio inox con superficie liscio/rigata permette di lavorare diverse tipologie di alimenti con un'unica macchina, adattandosi sia alle esigenze di snack veloci sia ai ritmi di servizio di una piccola cucina professionale.

#### **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 su un solo 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. Il corpo e la superficie di cottura in acciaio inox garantiscono una buona resistenza all'uso e una pulizia più rapida a fine turno.

#### **Specifiche tecniche**

Le specifiche tecniche del frytop elettrico CEM ELGRD730LR consentono di valutarne correttamente l'inserimento nel layout e nell'impianto elettrico del locale. Di seguito i principali dati dichiarati:

- Temperatura di esercizio: 50° - 300° C
- Assorbimento: 4,4 kW
- Corpo e superficie di cottura in acciaio inox
- Alimentazione: 220-240V / 1N / 50 Hz
- Peso: 24,6 kg
- Lunghezza: 73 cm
- Profondità: 47 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/rigato

### Utilizzo ideale e vantaggi operativi

Il frytop elettrico CEM ELGRD730LR è indicato per snack bar, bistrot e cucine che vogliono ampliare l'offerta di piatti alla piastra con un'attrezzatura semplice da installare. La combinazione di piano liscio e rigato consente di differenziare le cotture sullo stesso macchinario, passando da uova e verdure a carne e panini con marcatura più evidente. L'assorbimento di 4,4 kW, la struttura da banco e la facile pulizia della superficie in acciaio inox lo rendono uno strumento pratico da utilizzare durante il servizio e veloce da sanificare a fine giornata.

### Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	23.5
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	73
Profondità (cm)	47
Temperatura °C	0/300
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano Liscio/Rigato
Profondità	minore di 600 mm