



HOLITY.COM

Fry top con plano de hierro fundido h220142

Fry top profesional de acero 18/10 con placa de hierro fundido de 650x480 mm. Doble zona de cocción (lisa y acanalada) para la máxima versatilidad en la cocina.

El **fry top profesional** es un equipo diseñado para responder a las necesidades de cocción intensiva en contextos HoReCa como hamburgueserías, snack-bars, pubs y bistrós. La estructura está fabricada íntegramente en **acero al níquel cromo 18/10**, material que garantiza una elevada resistencia a la corrosión y una larga vida operativa. El plano de cocción en **hierro fundido** está dividido equitativamente entre una superficie lisa y una acanalada, permitiendo gestionar simultáneamente diferentes tipos de alimentos como carnes, pescados y verduras con resultados profesionales.

Características técnicas

- Material de la estructura: acero al níquel cromo 18/10
- Placa de cocción: hierro fundido (1/2 lisa y 1/2 acanalada)
- Dimensiones del plano de cocción: L.650 x P.480 mm
- Rango de temperatura: ajustable de 50°C a 300°C
- Sistema de calentamiento: dos zonas de cocción reguladas por termostatos independientes
- Valores de conexión: 6 kW / 400 V 50 Hz (trifásico)
- Sistema de limpieza: bandeja extraíble para la recogida de residuos de cocción
- Accesorios incluidos: dos rasquetas específicas para la superficie de hierro fundido
- Estabilidad: cuatro pies de plástico ajustables en altura
- Dimensiones totales: L.660 x P.540 x h.295 mm
- Peso neto: 40 Kg
- Certificaciones: conformidad CE

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Garantía** 1 año
- **Tipología** eléctrico
- **Ancho** 66 cm
- **Profundidad** 54 cm
- **Altura** 29,5 cm