



Fry top con superficie de vitrocerámica h09151

Fry top eléctrico profesional de acero inoxidable con placa lisa de vitrocerámica de 550x300 mm. Ideal para cocciones rápidas e higiénicas en el sector HoReCa.

El **fry top profesional** eléctrico representa una solución funcional para la cocción de verduras, carnes y pescados, optimizada para contextos operativos dinámicos como fast food, pubs, bistrós y bocaterías. La estructura está fabricada íntegramente en **acero inoxidable**, material elegido para garantizar robustez y resistencia mecánica, mientras que la **superficie de cocción de vitrocerámica lisa** asegura una distribución uniforme del calor y una facilidad de limpieza superior en comparación con las placas tradicionales.

Para una gestión operativa simplificada, el equipo integra un **cajón extraíble para la recogida de residuos** de cocción y un **termostato regulable** que permite un control preciso de la temperatura de funcionamiento, adaptándose a las diferentes necesidades proteicas y vegetales.

Características técnicas

- Estructura: Acero inoxidable
- Superficie de cocción: Vitrocerámica lisa
- Componentes: Cajón de recogida de residuos integrado
- Potencia: 1,7 kW
- Alimentación: 230V/1N/50-60 Hz
- Dimensiones superficie de cocción: 550x300 mm
- Dimensiones totales: 630 x 450 x h.150 mm
- Peso neto: 13 kg
- Conformidad: Certificación CE

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Garantía** 1 año
- **Tipología** eléctrico
- **Ancho** 63 cm
- **Profundidad** 45 cm
- **Altura** 15 cm