



Fry top de vitrocerámica lisa h2343

Fry top eléctrico profesional en acero inoxidable y vitrocerámica lisa (39x35 cm). Calentamiento rápido por infrarrojos hasta 350°C, Made in Italy.

El **fry top eléctrico profesional** es una solución de cocción compacta y de alto rendimiento, ideal para la preparación de hamburguesas, salchichas, verduras y para la regeneración rápida de bocadillos y focaccias. Diseñado para responder a las necesidades de **bares, pubs, bistrós, street food y casas de comidas**, esta herramienta resuelve el problema de los largos tiempos de espera gracias a una tecnología de calentamiento extremadamente eficiente que permite alcanzar los 300°C en solo 3 minutos y medio.

Características técnicas

- **Estructura:** Realizada íntegramente en acero inoxidable con protección antisalpicaduras en tres lados
- **Superficie de cocción:** Vitrocerámica lisa de gran espesor para un calor uniforme
- **Dimensiones totales:** L.39 x P.35 x h.15 cm
- **Superficie útil de trabajo:** 36 x 28 cm
- **Sistema de calentamiento:** Elementos calefactores por rayos infrarrojos
- **Rendimiento térmico:** Temperatura máxima alcanzable de 350°C
- **Regulación:** 1 regulador de energía con mando ergonómico soft-touch
- **Alimentación:** 230 V 50-60 Hz con enchufe Schuko
- **Potencia absorbida:** 1.10 Kw
- **Gestión de residuos:** Cajón extraíble integrado para la recogida de grasas
- **Seguridad y control:** Interruptor general y lámpara testigo de funcionamiento
- **Equipamiento incluido:** Rascador específico para la limpieza de la superficie
- **Conformidad:** Certificación CE, Producto fabricado íntegramente en Italia

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Garantía** 1 año
- **Tipología** eléctrico
- **Ancho** 36 cm
- **Profundidad** 35 cm
- **Altura** 15 cm

Fry top de vitrocerámica lisa h2343

: 1 anno
: elettrico
: 36 cm
: 35 cm
Altura: 15 cm

