



Fry Top eléctrico con superficie acanalada h220141

Fry top eléctrico profesional en acero inoxidable 18/10 con placa de hierro fundido acanalada de 320x480mm. Compacto, potente y conforme a las normativas CE.

El **fry top eléctrico profesional** representa una solución versátil y robusta para la cocción rápida de carnes, pescados y verduras en contextos de restauración dinámica. La estructura, íntegramente fabricada en **acero inoxidable 18/10** (níquel-cromo), garantiza una resistencia superior a la corrosión y una larga vida operativa. La superficie de cocción en **hierro fundido acanalado** asegura una distribución uniforme del calor y el típico marcado de la parrilla en los alimentos, optimizando los tiempos de servicio en entornos profesionales como pubs y bistrós.

Características técnicas

- **Material de la estructura:** Acero al níquel-cromo 18/10 de alta resistencia
- **Superficie de cocción:** Placa de hierro fundido con acabado acanalado
- **Rango de temperatura:** Regulable de 50°C a 300°C para diferentes tipos de alimentos
- **Alimentación eléctrica:** 3 kW / 230 V 50 Hz (conexión monofásica)
- **Sistema de recogida:** Bandeja extraíble para la recuperación de los residuos de cocción
- **Estabilidad:** Pies de plástico ajustables en altura para una nivelación óptima
- **Accesorios incluidos:** Raspador profesional para la limpieza de la placa
- **Dimensiones de la superficie de cocción:** 320 x 480 mm
- **Dimensiones totales:** 325 x 540 x 295 (h) mm
- **Peso neto:** 21,15 Kg
- **Certificaciones:** Producto conforme a las normativas CE

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Garantía** 1 año
- **Tipología** eléctrico
- **Ancho** 32,5 cm
- **Profundidad** 54 cm
- **Altura** 29,5 cm