



## Fry top eléctrico en vitrocerámica lisa h2344

Fry top profesional de acero inoxidable con superficie de vitrocerámica lisa de 51x54 cm. Calentamiento rápido por infrarrojos para cocinar carne, pescado y verduras.

El fry top profesional con superficie de **vitrocerámica lisa** de gran espesor está diseñado para satisfacer las necesidades de rapidez e higiene de la restauración moderna. La estructura de **acero inoxidable** garantiza una larga vida útil, mientras que la tecnología de calentamiento por **rayos infrarrojos** permite alcanzar los 300°C en tan solo 3 minutos y medio, optimizando drásticamente los tiempos de preparación en entornos dinámicos como snack-bars y fast food. La superficie de cocción lisa es ideal para el contacto directo con diferentes tipos de alimentos, asegurando una distribución uniforme del calor y un rendimiento profesional constante.

## Características técnicas

- **Estructura:** Acero inoxidable resistente
- **Superficie de cocción:** Vitrocerámica lisa de gran espesor
- **Dimensiones totales:** L.52 x P.58 x h.16 cm
- **Superficie útil de trabajo:** 51 x 54 cm
- **Tecnología de calentamiento:** Elementos por rayos infrarrojos
- **Rendimiento térmico:** Temperatura máxima 350°C (300°C en 3.5 min)
- **Gestión de energía:** 1 regulador de energía dedicado
- **Alimentación:** 230 V 50-60 Hz
- **Potencia máxima:** 2.99 Kw
- **Conexión:** Enchufe schuko con cable de 150 cm
- **Seguridad e higiene:** Protector antisalpicaduras en tres lados y cajón recoge grasas extraíble
- **Equipamiento:** Rascador de limpieza incluido
- **Detalles ergonómicos:** Mando soft-touch
- **Producción:** Made in Italy conforme a las normativas CE

*Imagen puramente indicativa*

## INFORMACIÓN

- **Garantía** 1 año
- **Tipología** eléctrico
- **Ancho** 52 cm
- **Profundidad** 58 cm
- **Altura** 15 cm



## Fry top eléctrico en vitrocerámica lisa h2344

---

: 1 anno  
: elettrico  
: 52 cm  
: 58 cm  
Altura: 15 cm