



HOLITY.COM

Fry Top eléctrico h09150

Fry top eléctrico profesional de acero inoxidable con superficie de cocción arenada de 325x480 mm. Termostato 0-300 °C, ideal para pubs y snack bars. Disponible con superficie lisa o ranurada.

El **fry top eléctrico h09150** es una solución profesional diseñada para la cocción en seco o con aceite, ideal para entornos de restauración rápida que requieren un alto rendimiento en espacios optimizados. La estructura de **acero inoxidable** integra una superficie de cocción de acero arenado, material elegido por su capacidad de distribución uniforme del calor y su resistencia mecánica. Gracias al termostato regulable, el operador puede gestionar con precisión la temperatura, lo que convierte al equipo en la opción perfecta para pubs, bistrós, snack bars y establecimientos de sándwiches.

Características técnicas

- **Estructura:** Acero inoxidable
- **Superficie de cocción:** Acero arenado
- **Dimensiones de la superficie de cocción:** 325 x 480 mm
- **Regulación de temperatura:** Termostato 0 - 300 °C
- **Equipamiento:** Cajón extraíble para la recogida de residuos de cocción
- **Potencia:** 3 kW
- **Alimentación:** 230V/1N/50-60 Hz
- **Dimensiones totales:** 335 x 570 x h.300 mm
- **Peso:** 22 Kg
- **Conformidad:** Producto conforme a las normativas CE

Versiones disponibles:

- Superficie de cocción lisa
- Superficie de cocción ranurada

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Garantía** 1 año
- **Tipología** eléctrico
- **Ancho** 33,5 cm
- **Profundidad** 57 cm
- **Altura** 30 cm