



Fry top eléctrico h15229

Plancha eléctrica profesional de acero inoxidable con superficie de 398x280 mm. Estructura compacta y robusta para el cocinado de carnes y verduras en el sector HoReCa.

Esta **plancha eléctrica profesional** ha sido diseñada para responder a las necesidades operativas de pubs, fast food y bistrós que necesitan una solución eficiente para el cocinado de carnes y verduras. La estructura íntegramente fabricada en **acero inoxidable** asegura una elevada resistencia a las tensiones térmicas y mecánicas, garantizando al mismo tiempo la máxima higiene alimentaria y una larga vida útil. Gracias al sistema de control integrado, el operador puede gestionar con precisión la temperatura de funcionamiento a través del práctico mando de regulación.

Características técnicas

- **Estructura y placa:** Acero inoxidable de alta resistencia
- **Seguridad y estabilidad:** Pies antideslizantes integrados
- **Sistema de limpieza:** Bandeja recoge-grasa extraíble
- **Indicadores:** Luces de control para encendido y alcance de temperatura
- **Regulación:** Mando mecánico para el control térmico
- **Datos eléctricos:** AC 220-240 V / 50-60Hz
- **Potencia absorbida:** 2000 W
- **Dimensiones de la placa de cocción:** 398 x 280 mm
- **Dimensiones totales:** 400 x 350 x 210 mm

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Tipología** eléctrico
- **Ancho** 40 cm
- **Profundidad** 35 cm
- **Altura** 21 cm

Fry top eléctrico h15229

Fry top eléctrico h15229

: elettrico

: 40 cm

: 35 cm

Altura: 21 cm

