



Fry top eléctrico h215105

Fry top profesional eléctrico en acero inoxidable con placa lisa de 385x390 mm. Diseño compacto, bandeja recoge grasas y termostato ajustable.

Este **fry top profesional** es una solución versátil y de alto rendimiento diseñada para optimizar los flujos de trabajo en bares, pubs, bistrós y cocinas profesionales con espacios reducidos. La **estructura robusta de acero inoxidable** garantiza una larga vida operativa y una resistencia superior a la corrosión y al estrés mecánico. El corazón del aparato es la **placa lisa de gran espesor**, ideal para cocciones uniformes y rápidas de carne, pescado y verduras, asegurando una transmisión de calor constante en toda la superficie operativa.

La integración de una **bandeja extraíble para la recogida de grasas** simplifica las operaciones de limpieza y mantenimiento rutinario, mientras que el termostato de precisión permite gestionar la temperatura según las necesidades organolépticas específicas de los alimentos, reduciendo el desperdicio energético.

Características técnicas

- **Material del chasis:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Tipo de superficie:** Placa lisa para cocciones uniformes
- **Dimensiones de la placa de cocción:** 385 x 390 x 10 mm
- **Regulación térmica:** Termostato ajustable hasta 300°C
- **Mantenimiento:** Bandeja recoge gotas extraíble frontal
- **Seguridad:** Protecciones laterales y traseras de acero inox contra salpicaduras
- **Alimentación eléctrica:** 230 V / 1Ph / 3 kW
- **Dimensiones externas:** L 390 x P 500 x h 245 mm
- **Peso neto:** 28 Kg

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Garantía** 1 año
- **Tipología** eléctrico
- **Ancho** 39 cm
- **Profundidad** 50 cm
- **Altura** 24,5 cm