



Fry top profesional de vitrocerámica h2342

Fry top eléctrico profesional de acero inoxidable con placa de vitrocerámica lisa de 59x28 cm. Calentamiento rápido por infrarrojos y diseño Made in Italy.

El **fry top eléctrico profesional** representa una solución versátil y eficiente para la cocción rápida de carne, pescado y verduras. Diseñado para responder a las necesidades de pubs, snack-bars, bistrós y actividades de street food, este dispositivo combina una estructura robusta en **acero inoxidable** con tecnologías de calentamiento avanzadas, garantizando altos estándares higiénicos y una resistencia prolongada en el tiempo.

El corazón tecnológico del equipo está constituido por los **elementos calefactores por infrarrojos**, capaces de llevar la placa a una temperatura de 300°C en solo 3 minutos y medio. El plano de **vitrocerámica lisa** asegura una distribución uniforme del calor y una facilidad de mantenimiento sin igual, apoyada por el rascador profesional incluido y el cajón recoge grasas extraíble.

Características técnicas

- Dimensiones totales: L 62 x P 35 x h 15 cm
- Superficie de cocción: 59 x 28 cm
- Material estructura: Acero inoxidable
- Placa de cocción: Vitrocerámica lisa
- Sistema de calentamiento: Elementos por rayos infrarrojos
- Temperatura máxima: 350°C
- Tiempo de calentamiento: 300°C en 3.5 minutos
- Alimentación: 230 V 50-60 Hz
- Potencia máxima: 1.80 Kw
- Seguridad: Protector antisalpicaduras integrado en tres lados
- Mandos: Mando ergonómico soft-touch y regulador de energía
- Equipamiento: Interruptor on/off, luz indicadora, cajón recoge grasas lavable en lavavajillas
- Accesorios: Rascador para limpieza incluido
- Cable: Longitud 150 cm con enchufe Schuko
- Conformidad: Certificación CE
- Origen: Made in Italy

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Garantía** 1 año
- **Tipología** eléctrico
- **Ancho** 62 cm
- **Profundidad** 35 cm
- **Altura** 15 cm



Fry top profesional de vitrocerámica h2342

: 1 anno
: elettrico
: 62 cm
: 35 cm
Altura: 15 cm