



Fry top profesional h215106

Plancha fry top eléctrica profesional en acero inoxidable con superficie lisa de 600x400 mm, doble zona de cocción y potencia de 6 kW.

La **plancha fry top eléctrica** es una solución profesional diseñada para optimizar los flujos de trabajo en entornos HoReCa como **pubs, bistrós, snack-bars y locales de bocadillos**. La estructura está fabricada íntegramente en **acero inoxidable**, material que garantiza resistencia a la corrosión y una larga vida operativa. El dispositivo se caracteriza por una **superficie lisa** con un espesor de 10 mm, ideal para una distribución uniforme del calor y una cocción homogénea de los alimentos.

La versatilidad está garantizada por las **dos zonas de cocción independientes**, cada una regulada por termostatos dedicados que permiten alcanzar una temperatura máxima de 300°C. Para facilitar las operaciones de limpieza y mantener elevados estándares higiénicos, la máquina integra una **bandeja extraíble** para la recogida de residuos y protecciones perimetrales en acero inoxidable.

Características técnicas

- Estructura en acero inoxidable
- Superficie plancha: lisa
- Plancha de cocción: 600 x 400 x 10 mm
- Zonas de cocción: 2
- Termostatos: regulación hasta 300°C
- Bandeja recogegotas extraíble
- Protecciones de acero inoxidable
- Alimentación: 400 V / 3Ph / 6 kW
- Dimensiones: L.600 x P.500 x h.245 mm
- Peso: 41 Kg

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Garantía** 1 año
- **Tipología** eléctrico
- **Ancho** 60 cm
- **Profundidad** 50 cm
- **Altura** 24,5 cm