



Plancha fry top eléctrica h215107

Fry top eléctrico profesional de acero inoxidable con placa lisa de 755x450 mm, tres zonas de cocción independientes y alimentación trifásica de 9 kW.

El **fry top eléctrico profesional** es un equipo diseñado para optimizar los procesos de cocción en contextos de restauración rápida como pubs, bistrós, bocaterías y snack bars. La estructura fabricada íntegramente en **acero inoxidable** garantiza una alta resistencia a los esfuerzos mecánicos y a los ciclos de limpieza intensivos, asegurando al mismo tiempo los máximos estándares higiénicos exigidos por el sector alimentario.

La superficie de trabajo se caracteriza por una **placa lisa de gran espesor (10 mm)**, diseñada para mantener una inercia térmica constante y distribuir el calor de forma uniforme. La configuración de **tres zonas de cocción independientes** permite una gestión extremadamente flexible de la producción, permitiendo operar a diferentes temperaturas en la misma superficie. El mantenimiento se facilita por la presencia de protectores antisalpicaduras y una **bandeja extraíble** dedicada a la recogida de residuos de cocción y grasas.

Características técnicas

- Material: Estructura y protecciones de acero inoxidable
- Tipo de superficie: Placa lisa
- Dimensiones de la placa de cocción: 755 x 450 x 10 mm
- Zonas de cocción: 3 zonas reguladas independientemente
- Regulación térmica: Termostatos hasta 300°C
- Sistema de recogida: Bandeja extraíble para residuos
- Alimentación eléctrica: 400 V / 3Ph
- Potencia absorbida: 9 kW
- Dimensiones externas: L.845 x P.500 x h.245 mm
- Peso neto: 51 Kg

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Garantía** 1 año
- **Tipología** eléctrico
- **Ancho** 84,5 cm
- **Profundidad** 50 cm
- **Altura** 24,5 cm