



HOLITY.COM

Plancha fry top profesional h220140

Fry top eléctrico profesional en acero 18/10 con plancha lisa de hierro fundido de 650x480 mm, doble zona de cocción y potencia de 6 kW.

El **fry top eléctrico profesional** es un equipo diseñado para la cocción por contacto de alto rendimiento de carne, pescado y verduras. Ideal para **pubs, bistrós y snack-bars**, este dispositivo resuelve la necesidad de una distribución del calor uniforme y constante durante los ciclos de trabajo intensos. La estructura está íntegramente realizada en robusto **acero al níquel-cromo 18/10**, material de excelencia por su resistencia a la corrosión y facilidad de higienización. La plancha en **hierro fundido liso** asegura una elevada inercia térmica, manteniendo la temperatura ajustada incluso después de colocar alimentos fríos.

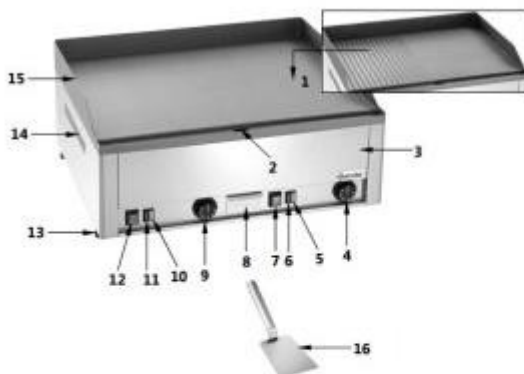
Características técnicas

- **Material estructura:** acero al níquel-cromo 18/10
- **Tipo de plancha:** hierro fundido con superficie lisa
- **Zonas de cocción:** dos zonas independientes reguladas mediante termostato
- **Rango térmico:** temperatura de funcionamiento de 50°C a 300°C
- **Potencia y alimentación:** 6 kW / 400 V / 50 Hz
- **Dimensiones superficie de cocción:** L 650 x P 480 mm
- **Dimensiones totales:** L 660 x P 580 x H 310 mm
- **Peso operativo:** 41 Kg
- **Equipamiento incluido:** rascador específico para limpieza de superficie y bandeja extraíble para recogida de grasas
- **Seguridad:** luz de control del calentamiento y conformidad con las normativas CE
- **Estabilidad:** pies de plástico ajustables en altura

Imagen meramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Garantía** 1 año
- **Tipología** eléctrico
- **Ancho** 66 cm
- **Profundidad** 54 cm
- **Altura** 29,5 cm



- | | |
|---|--|
| 1 Superficie per grigliare | 10 Spia di funzionamento della superficie sinistra (verde) |
| 2 Foro di scarico per il grasso | 11 Spia di riscaldamento della superficie sinistra (arancione) |
| 3 Corpo esterno | 12 Interruttore ON/OFF della superficie per grigliare sinistra |
| 4 Regolatore di temperatura della superficie per grigliare destra | 13 Piedini in plastica (4) con regolazione dell'altezza |
| 5 Spia di funzionamento della superficie destra (verde) | 14 Fori di ventilazione |
| 6 Spia di riscaldamento della superficie destra (arancione) | 15 Paraschizzi |
| 7 Interruttore ON/OFF della superficie per grigliare destra | 16 Raschietto per la pulizia della superficie |
| 8 Vassoio estraibile per il grasso | |
| 9 Regolatore di temperatura della superficie per grigliare destra | |

Plancha fry top profesional h220140

: 1 anno
 : elettrico
 : 66 cm
 : 54 cm
 Altura: 29,5 cm