



Fry top professionale in vetroceramica h2342

Fry top elettrico in vetroceramica liscia. Superficie piano: 59x28 cm. Temperatura: 350°C. Made in Italy.

Fry top elettrico ideale per la cottura di carne, pesce e verdure; attrezzatura professionale utilizzata da pub, snack-bar, ristoranti, bistrot, street food e fast-food. Struttura robusta in acciaio inossidabile materiale estremamente resistente ed igienico; garanzia di lunga durata. Il fry top con paraspruzzi su tre lati è completo di piano in vetroceramica liscia e di cassetto per la raccolta dei grassi e liquidi di cottura, estraibile e lavabile in lavastoviglie. In più gli elementi riscaldanti infrarossi garantiscono un'elevatissima velocità di riscaldamento (300°C in 3 min. 1/2). Facile da pulire grazie anche al comodo raschietto fornito in dotazione.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: L.62 x P.35 x h.15 cm
- Struttura in acciaio inossidabile
- Piano in vetroceramica liscia
- Paraspruzzi su tre lati
- Superficie di cottura: 59 x 28 cm
- Elementi riscaldanti a raggi infrarossi
- Interruttore on/off e spia luminosa
- Manopola ergonomica soft-touch
- 1 regolatore di energia
- Cassetto raccogli grassi e briciole estraibile e lavabile in lavastoviglie
- Raschietto per pulizia in dotazione
- Temperatura massima: 350°C
- Alimentazione: 230 V 50-60 Hz
- Soina: schuko (lunghezza cavo 150 cm)
- Potenza: 1.80 Kw
- Conforme CE
- Made in Italy

INFORMAZIONI

- **Garanzia** 1 anno
- **Tipologia** elettrico
- **Larg.** 62 cm
- **Profondita** 35 cm
- **Altezza** 15 cm

Fry top professionale in vetroceramica h2342



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Fry top professionale in vetroceramica h2342

Garanzia: 1 anno
Tipologia: elettrico
Larg.: 62 cm
Profondita: 35 cm
Altezza: 15 cm