



## Carrello con friggitrice, fry top e piastra panini h110\_212

Carrello multifunzione con friggitrice, fry top e piastra panini liscia. Dimensioni: L. 1036 x P. 650 x h. 1340 mm. Potenza: 15 kW / 400 V + 230 V + 230 V.

Il carrello multifunzione h110\_212 è progettato per garantire massima efficienza e versatilità nelle preparazioni alimentari grazie all'integrazione di tre apparecchiature professionali: una friggitrice da 12 litri (9 kW / 400 V), un fry top liscio da 381x510 mm (3,6 kW / 230 V) e una piastra panini liscia da 290x380 mm (2.400 W / 230 V). La struttura in acciaio inossidabile, robusta e facile da igienizzare, è dotata di vetro protettivo rimovibile e quattro ruote, di cui due con freno, per facilitare lo spostamento e garantire la stabilità durante l'utilizzo.

All'interno della base sono presenti 1 vaschetta di raccolta olio all'interno del supporto sotto la friggitrice, 2 raccoglirifiuti per il fry top e la piastra panini, favorendo la gestione dei residui in modo ordinato. Il carrello è inoltre accessorizzato con quattro contenitori in porcellana e un porta-salse e porta-spezie, rendendolo perfetto per eventi di ristorazione mobile, fiere, buffet o servizi outdoor.

Scegli il carrello multifunzione h110\_212: la soluzione all-in-one per preparazioni professionali in qualsiasi contesto.

### Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: L. 1036 x P. 650 x h. 1340 mm
- Peso: 320 kg
- Potenza totale: 15 kW
- Alimentazione: 400 V + 230 V + 230 V
- Frequenza: 50/60 Hz
- Materiale struttura: acciaio inossidabile
- Friggitrice: 12 litri, 9 kW / 400 V
- Fry top: ripiano liscio 381 x 510 mm, 3,6 kW / 230 V
- Piastra panini: liscia 290 x 380 mm, 2.400 W / 230 V
- Vetro di protezione: rimovibile

- Contenitori inclusi: 4 in porcellana, 1 porta-salse e porta-spezie
- Vaschetta raccolta olio: sì, sotto la friggitrice
- Raccoglitori rifiuti: 2, separati per fry top e piastra panini
- Ruote: 4 totali, di cui 2 con freno

professionale  
facile?

Benefici per l'utente:

- Postazione completa: include tre apparecchiature professionali in un unico carrello.
- Struttura solida e igienica: realizzata interamente in acciaio inox.
- Alta capacità produttiva: ideale per ambienti ad alto flusso.
- Facilità di trasporto: grazie alle 4 ruote con freno.
- Gestione pulita: vaschette dedicate per la raccolta di olio e residui.

spazio.

Q:

anche  
adattatori  
professionale  
potenza,  
porta-salse,  
vaschette

ben

protezione

eventi,

freno,

per

servizio

postazione

di

cottura

completa

e

funzionale.

Mini guida all'acquisto:

Il carrello con fry top e piastra h110\_212 è la soluzione perfetta per chi desidera una postazione di cottura professionale, mobile e completa. Grazie alla presenza integrata di friggitrice, piastra panini e fry top, consente di gestire contemporaneamente diverse preparazioni, ottimizzando tempi e spazi in ambienti dinamici come eventi all'aperto, cucine mobili o buffet. La struttura in acciaio inox, la presenza di vaschette di raccolta, contenitori in porcellana e ruote con freno assicurano resistenza, facilità di utilizzo e massima mobilità. È ideale per professionisti della ristorazione che necessitano di un'attrezzatura compatta, multifunzione e pronta all'uso.

Carrello multifunzione per cucina, carrello friggitrice fry top piastra, carrello cucina professionale inox, postazione mobile per street food, carrello con friggitrice e piastra panini.

\*Immagine puramente indicativa.

## INFORMAZIONI

- **Altezza in millimetri** 1340.0000
- **Lunghezza in millimetri** 1036.0000
- **Profondità in millimetri** 650.0000
- **Potenza** 15000 W

## Carrello con friggitrice, fry top e piastra panini h110\_212



### Carrello con friggitrice, fry top e piastra panini h110\_212

Potenza: 15000 W

Altezza in millimetri: 1340 mm

Lunghezza in millimetri: 1036 mm

Profondità in millimetri: 650 mm