

Fry-Top eléctrico doble Serie 600 EG606 600mm



Código del Producto:

Referencia: 6012A

-
-

Descripción del Producto:

Material y Diseño:

- **Cuerpo y panelado en acero inoxidable:** Duradero, higiénico y fácil de limpiar.
- **Placa de cocción de acero al carbono de 15 mm,** superficie lisa para una cocción uniforme de múltiples alimentos.
- **Diseño robusto y de gran tamaño,** óptimo para cocinas con alto flujo de trabajo.
- **Peto antisalpicaduras trasero,** evita ensuciar el entorno de trabajo.

Dotación Incluida:

- **Sistema de calentamiento eléctrico:** Alta eficiencia térmica y distribución homogénea del calor.
- **Control de temperatura mediante termostato ajustable.**
- **Termostato de seguridad:** Protección ante sobrecalentamientos.
- **Bandeja recoge grasas desmontable** en acero inoxidable para limpieza rápida.

Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** EG606
- **Código:** 6012A
- **Dimensiones del equipo:** 600 x 600 x 265 mm
- **Potencia total:** 5.400 W
- **Voltaje:** 380/400 V, 50/60 Hz
- **Peso bruto:** 64 kg
- **Peso neto:** 59 kg
- **Volumen de embalaje:** 0,16 m³
- **Energía:** Eléctrica

Características Adicionales:

- Mayor capacidad de cocción, ideal para entornos de trabajo intensivo.
- Distribución de calor precisa y estable en toda la superficie.
- Componentes fáciles de desmontar para mantenimiento ágil.
- Alta seguridad en el uso diario gracias a su sistema de protección térmica.
- Certificación CE de seguridad.

Características:

Ancho: 600mm

Fondo: 600mm

Potencia Watios: 5400W

Tipo: Sobremesa

Material: Aleación

Calor: Plancha - Frytop
Gas-Eléctrica-Inducción-Oil: Electricidad
Quemador - Fogón: 2
Superficie: Lisa

Breve descripción del producto:

Frytop eléctrico de alta capacidad diseñado para satisfacer las exigencias de cocinas profesionales. Gracias a su amplia superficie de cocción y potente sistema de calentamiento, es ideal para operaciones de alto volumen en restaurantes, hoteles y servicios de catering.

Fotos del producto: