

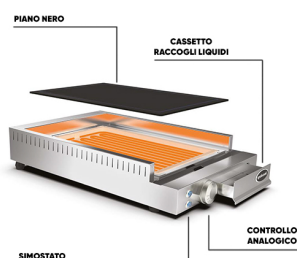
FRYTOP SPIDOCOOK SINGOLO LISCIO cm.39,8x65,4x12,8 2800 W

Fry Top Doppio in Vetroceramica SP200 – Cottura Professionale ad Alte Prestazioni



vedi prodotto online

CODICE: **SP200**
MARCA: **spidocook**



SOLUZIONI FOODSERVICE

Scopri il Fry Top Singolo in Vetroceramica SP200, il sistema di cottura professionale ideale per chi cerca prestazioni elevate, versatilità e qualità costante in cucina.

Perfetto per paninoteche, hamburgerie, ristoranti, chioschi balneari e food truck, questo fry top unisce tecnologia avanzata e materiali di altissima qualità per garantire risultati eccellenti in ogni preparazione.

Caratteristiche principali:

- Tecnologia SHB™ Plus – Sistema di riscaldamento combinato a contatto e a irraggiamento infrarosso, che assicura una distribuzione uniforme del calore e consente di raggiungere temperature fino a 400°C.
- Risparmio energetico e di tempo – Fino al 60% di riduzione nei tempi di preriscaldamento, per una maggiore efficienza operativa.
- Cottura uniforme e di alta qualità – Ideale per una vasta gamma di alimenti: toast, panini, carne, pesce, verdure, uova e molto altro.
- Superfici in vetroceramica – Materiale antiaderente, non poroso e resistente agli shock termici, che garantisce una pulizia semplice e impedisce l'assorbimento di odori o sapori.
- Doppia zona di cottura indipendente – Due piani da 280 x 440 mm, per una gestione flessibile e simultanea di diverse preparazioni.

Specifiche tecniche

- Modello: SP300
- Dimensioni piano: 1 x 280 x 440 mm
- Tensione: 230 V~ 1N / 400 V~ 3N
- Frequenza: 50 / 60 Hz
- Potenza elettrica: 2,5 kW
- Peso netto: 10 kg
- Dimensioni (LxPxH): 654 x 398 x 129 mm

Ideale per

- Paninoteche
- Hamburgerie
- Ristoranti
- Chioschi balneari
- Food trucks