



**PROJECT Food**®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

## FRY-TOP ELÉCTRICO PROFESIONAL CON DOBLE PLANCHA LISA SOBRE VANO ABIERTO

SKU: PFP9FRY2LE



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### PLANCHA DE COCCIÓN ELÉCTRICA PROFESIONAL CON DOBLE PLANCHA LISA SOBRE VANO ABIERTO

Los Fry-Top **Project Food** garantizan la máxima compatibilidad a la combinación con diferentes prestaciones comparables a la gran restauración.

Su versatilidad los hace perfectos para las cocinas profesionales de restaurantes pequeños y grandes, comedores y comida rápida, sin excepción.

Asegura la eficiencia de la funcionalidad al más alto nivel.

#### Características principales de este modelo

La **estructura del Fry-Top es de acero inoxidable AISI 304 18/10**, para garantizar la solidez y la larga vida útil del producto.

La plancha es de **acero inoxidable AISI 430 espesor 15 mm** y se calienta gracias a resistencias

eléctricas.

Tamaño de la plancha: **L800xP730 mm.**

Control de potencia con interruptor-termostato.

**Termostato de temperatura de trabajo de 100°C-270°C** y termostato de seguridad manual.

**Puertas de cierre opcionales (ver accesorios)**

**¡Para cualquier información estamos a tu disposición!**

## DATOS TECNICOS

<b>Peso</b>	93 kg
<b>Dimensiones</b>	95 × 85 × 115 cm
<b>Dimensiones LxPxH (mm)</b>	L800xP700xH850 mm
<b>Dimensiones placa</b>	L800xP730
<b>Profundidad</b>	900 mm
<b>Tipología plancha</b>	Lisa
<b>Material de construcción máquina</b>	Acero inoxidable AISI 430 – espesor 15 mm
<b>Número zona cocción</b>	2
<b>Temperatura</b>	min 100°C – máx 270°C
<b>Alimentación</b>	Trifásica 400 V/3 N/50-60 Hz
<b>Potencia eléctrica</b>	Dos zonas de cocción de 6,9 kW – Total 13,8 kW
<b>Tipología mandos</b>	Manual
<b>Estructura externa</b>	Acero inoxidable AISI 304