

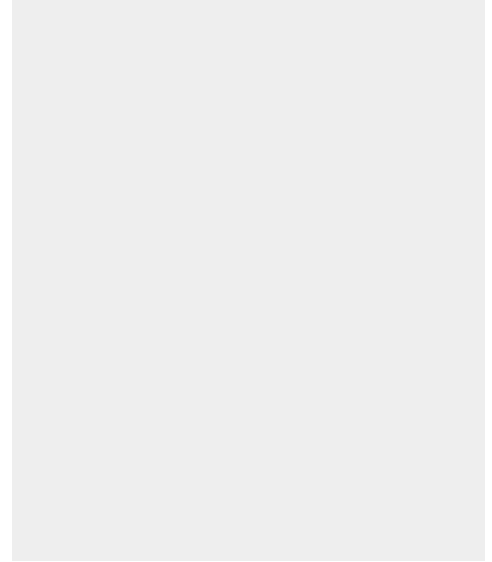
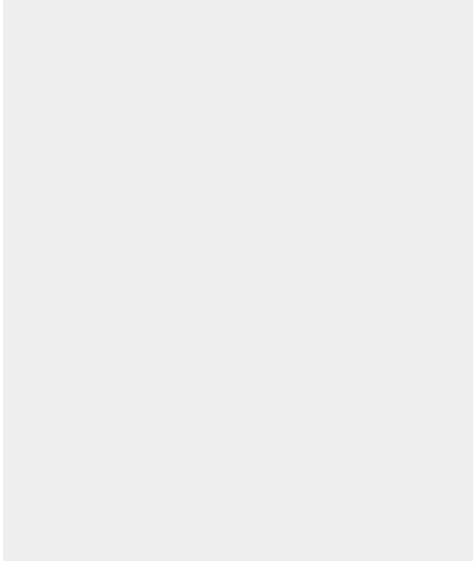


**PROJECT Food**®

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 DE GAS PROFESIONAL CON PLANCHA LISA INDIVIDUAL SOBRE VANO ABIERTO

SKU: PFB7FRY1LG



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### PLANCHA DE COCCIÓN DE GAS PROFESIONAL CON PLACA LISA INDIVIDUAL SOBRE VANO ABIERTO - PROFUNDIDAD 700 MM

Las planchas **Project Food** garantizan la máxima compatibilidad a la combinación con diferentes prestaciones comparables a la gran restauración.

Su versatilidad las hace perfectas para las cocinas profesionales de restaurantes pequeños y grandes, comedores y comida rápida, sin excepciones.

Asegura la eficiencia de la funcionalidad al más alto nivel.

#### Características principales de este modelo

La estructura del Fry-Top es de **acero inoxidable**, para garantizar la solidez y la larga duración del producto.

La **plancha es de acero inoxidable conforme a la normativa CE 1935/2004-MOCA espesor 15 mm** y se calienta por quemadores de gas de dos tubos de llama de alto rendimiento.

Tamaño de la placa: **L400xP530 mm.**

Regulación de la **temperatura mínima 100 °C - 270 °C máxima.**

Control de la temperatura obtenido por medio de un grifo de seguridad con termopar, con regulación progresiva de la potencia suministrada.

El frytop de serie es GNC, para la versión GLP especificar en el pedido

El modelo en cuestión está sobre un **vano abierto** opcional con puerta.

Para este modelo hay que comprar n.1 kit de puertas si se quiere el compartimento cerrado.

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

## DATOS TECNICOS

**Peso** 60 kg



**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

<b>Dimensiones</b>	75 × 45 × 115 cm
<b>Dimensiones LxPxH (mm)</b>	L400xP700xH850 mm
<b>Dimensiones placa</b>	L400xP530 mm
<b>Profundidad</b>	700 mm
<b>Tipología plancha</b>	Lisa
<b>Material de construcción máquina</b>	Acero inoxidable AISI 430 – espesor 15 mm
<b>Número zona cocción</b>	1
<b>Temperatura</b>	min 100°C – máx 270°C
<b>Alimentación</b>	Gas
<b>Potencia a gas</b>	6.0 kW
<b>Predisposición</b>	GAS METANO – A PETICIÓN DE GLP
<b>Tipología mandos</b>	Manual
<b>Estructura externa</b>	Acero inox
<b>Ø Entrada tubo gas</b>	1/2"