



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 DE SOBREMESA DE DOBLE ZONA DE COCCIÓN CON PLACA LISA - POTENCIA 6000 WATT

SKU: PFFAG2L



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### FRY-TOP DE GAS DE SOBREMESA DE DOBLE ZONA DE COCCIÓN CON PLACA LISA - POTENCIA 6000 WATT

El Fry-Top profesional de sobremesa es útil en bares, restaurantes y hoteles para **asar en seco o con aceite**.

El Fry-Top tiene una robusta **estructura de acero inoxidable y la placa lisa** es de **acero inoxidable**.

El Fry-Top es **fácil de usar** gracias a la presencia de un solo **mando que permite ajustar la temperatura de 0°C a +300°C** con un indicador que indica la llegada a la temperatura y el encendido. Es posible encender solo la mitad del Fry-Top.

La máquina está equipada con un **cajón colector de residuos**, fácil de quitar y limpiar.

El fry top está preparado para GLP (Kit de transformación de metano incluido).

**Para cualquier información, estamos a tu disposición**

### DATOS TECNICOS

**Peso** 31 kg

**Dimensiones** 70 × 54 × 38 cm



**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>Estructura externa plancha</b>	Acero inoxidable liso
<b>Material de construcción placa</b>	Acero
<b>Dimensiones LxPxH (mm)</b>	L600xP450xH275 mm
<b>Dimensiones placa</b>	L585xP400 mm
<b>Tipología placa de cocción</b>	Toda lisa
<b>Alimentación</b>	Gas
<b>Consumo metano m<sup>3</sup>/h</b>	G20 = 0,64 m <sup>3</sup> /h – G25 = 0,74 m <sup>3</sup> /h
<b>Consumo GLP kg/h</b>	G30/G31 = 0,50 kg/h
<b>Potencia (watt)</b>	4000 Watt + 4000 Watt Tot 8000 Watt