



PROJECT Food®

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

Página: 1

FRY-TOP DE GAS PROFESIONAL CON DOBLE PLANCHA ½ LISA + ½ RAYADA SOBRE VANO ABIERTO

SKU: PFB7FRY2LRG



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PLANCHA DE COCCIÓN DE GAS PROFESIONAL CON DOBLE PLANCHA ½ LISA + ½ RAYADA SOBRE VANO ABIERTO

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 puertas.

Para este modelo hay que comprar n.2 kit de puertas si se quiere el compartimento cerrado.

¡Para cualquier información estamos a tu disposición!

DATOS TECNICOS

Peso 100 kg



PROJECT Food®

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

Dimensiones	75 × 85 × 115 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L800xP700xH850 mm
Dimensiones placa	L800xP530 mm
Profundidad	700 mm
Tipología plancha	Media lisa, media rayada
Material de construcción máquina	Acero inoxidable AISI 430 – espesor 15 mm
Número zona cocción	2
Temperatura	min 100°C – máx 270°C
Alimentación	Gas
Potencia a gas	12 kW
Predisposición	GAS METANO – A PETICIÓN DE GLP
Tipología mandos	Manual
Estructura externa	Acero inox
Ø Entrada tubo gas	1/2"