

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

SKU: PFP9FRY2LG



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FRY-TOP DE GAS 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 placa es de **acero inoxidable AISI 430** espesor 15 mm y se calienta por quemadores de gas de dos tubos de llama de alto rendimiento.

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

Regulación de la temperatura mínimo 100 °C - 270 °C máximo.

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

El Fry-Top de serie es GNC para la versión GLP especificar en el pedido

Puertas de cierre opcionales (ver accesorios)

¡Para cualquier información estamos a tu disposición!

DATOS TECNICOS

Peso	90 kg
Dimensiones	95 × 85 × 115 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L800xP900xH850 mm
Dimensiones placa	L400xP730 mm
Profundidad	900 mm
Tipología plancha	Lisa
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	Dos zonas de cocción de 6,9 kW – Total 13,8 kW
Predisposición	GAS METANO – A PETICIÓN DE GLP
Tipología mandos	Manual
Estructura externa	Acero inoxidable AISI 304

Ø Entrada tubo gas

1/2"