



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

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

SKU: PFFE75L



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FRY-TOP ELÉCTRICO 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 **estructura robusta y placa construidas en acero inoxidable**.

La **placa es lisa** y tiene tamaño 750x410 mm.

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**.

Hay dos luces indicadoras, una **naranja** que se apaga cuando la placa se calienta y una **verde** que indica que el Fry-Top está alimentado.

El Fry-Top tiene una **alimentación trifásica**.



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

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

Para cualquier información, estamos a tu disposición

DATOS TECNICOS

Peso	41 kg
Dimensiones	80 × 58 × 34 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L750xP520xH310 mm
Dimensiones placa	L750xP410 mm
Estructura externa plancha	Lisa
Material de construcción placa	Acero
Tipología placa de cocción	Toda lisa
Temperatura	0°C-300°C
Alimentación	Eléctrica
Potencia (watt)	6000 Watt
Voltaje	Trifásica 400 V/3 N/50-60 Hz