

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

SKU: PFFE75M



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FRY-TOP ELÉCTRICO DE SOBREMESA DE DOBLE ZONA DE COCCIÓN CON PLACA LISA + RAYADA - 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 se divide en lisa y rayada** con estos tamaños:

- **Tamaño total placa:** 750x410 mm
- **Tamaño planta lisa:** 430x410 mm
- **Tamaño planta rayada:** 320x360 mm

El Fry-Top es **fácil de usar** gracias a la presencia de un solo **mando por zona** que permite ajustar la **temperatura de 0°C a +300°C**.



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

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**.

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 2/3 y rayada 1/3
Material de construcción placa	Acero
Tipología placa de cocción	Lisa 2/3 + Rayada 1/3
Temperatura	0°C-300°C
Alimentación	Eléctrica
Potencia (watt)	6000 Watt
Voltaje	Trifásica 400 V/3 N/50-60 Hz