



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 ELÉCTRICO DE SOBREMESA DE DOBLE ZONA DE COCCIÓN CON PLACA RAYADA - POTENCIA 6000 WATT

SKU: PFFAE2R





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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FRY-TOP ELÉCTRICO DE SOBREMESA DE DOBLE ZONA DE COCCIÓN CON PLACA 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 robusta **estructura de acero inoxidable y la placa rayada** 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 una mitad del Fry-Top.

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	35 kg
Dimensiones	70 × 54 × 38 cm
Potencia (watt)	6000 Watt
Dimensiones LxPxH (mm)	L600xP500xH200 mm
Estructura externa plancha	Rayada
Dimensiones placa	L595xP400 mm
Material de construcción placa	Acero
Tipología placa de cocción	Toda rayada
Temperatura	0°C-300°C
Alimentación	Eléctrica
Voltaje	Trifásica 400 V/3 N/50-60 Hz



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