



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 TRIPLE ZONA DE COCCIÓN CON PLACA $\frac{2}{3}$ LISA + $\frac{1}{3}$ RAYADA - POTENCIA 9000 WATT

SKU: PFFAE3M



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FRY-TOP ELÉCTRICO DE SOBREMESA DE TRIPLE ZONA DE COCCIÓN CON PLACA $\frac{2}{3}$ LISA + $\frac{1}{3}$ RAYADA - POTENCIA 9000 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 las placas** son 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 1/3 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



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

Peso	44 kg
Dimensiones	90 × 60 × 41 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L840xP500xH200 mm
Dimensiones placa	L835xP400 mm
Tipología placa de cocción	Media lisa y media rayada
Estructura externa plancha	Lisa 2/3 y rayada 1/3
Material de construcción placa	Acero
Temperatura	0°C-300°C
Alimentación	Eléctrica
Potencia (watt)	3000 watt + 3000 watt + 3000 watt – Total 9000 watt
Voltaje	Trifásica 400 V/3 N/50-60 Hz