

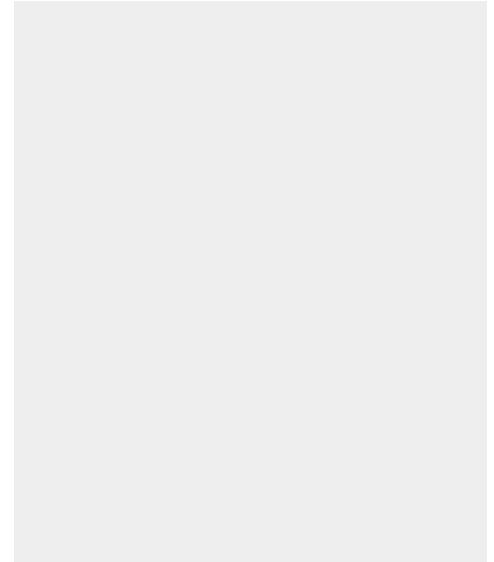


PROJECT Food®

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 UNA SOLA ZONA DE COCCIÓN CON PLACA LISA - POTENCIA 3000 WATT

SKU: PFFAE1L



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FRY-TOP ELÉCTRICO DE SOBREMESA DE UNA SOLA ZONA DE COCCIÓN CON PLACA LISA - POTENCIA 3000 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 lisa** es de **acero inoxidable**.



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

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.

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	23 kg
Dimensiones	60 × 45 × 28 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L400xP500xH200 mm
Estructura externa plancha	Lisa
Dimensiones placa	L395xP400 mm
Material de construcción placa	Acero
Tipología placa de cocción	Toda lisa
Temperatura	0°C-300°C
Alimentación	Eléctrica
Potencia (watt)	3000 Watt
Voltaje	Monofásica 230 V/1 N/50-60 Hz