



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: PFFE55L



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 **estructura robusta y placa construidas en acero inoxidable**.

La **placa es lisa** y tiene tamaño 550x360 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** con el indicador de llegada en temperatura.

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

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



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

Para cualquier información, estamos a tu disposición

DATOS TECNICOS

| | |
|---------------------------------------|-------------------------------|
| Peso | 27 kg |
| Dimensiones | 61 × 53 × 30 cm |
| Dimensiones LxPxH (mm) | L560xP470xH250 mm |
| Dimensiones placa | L550xP360 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) | 3000 Watt |
| Voltaje | Monofásica 230 V/1 N/50-60 Hz |