

FRY-TOP ELÉCTRICO DE SOBREMESA DE UNA SOLA ZONA DE COCCIÓN CON PLACA LISA + RAYADA - POTENCIA 3000 WATT

SKU: PFFE55M



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

- **Tamaño total placa:** 550x360 mm
- **Tamaño planta lisa:** 300x360 mm
- **Tamaño planta rayada:** 250x360 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.



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 tiene una **alimentación monofásica**.

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	27 kg
Dimensiones	61 × 53 × 30 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L560xP470xH250 mm
Dimensiones placa	L550xP360 mm
Estructura externa plancha	Lisa y Rayada
Material de construcción placa	Acero
Tipología placa de cocción	Media lisa y media rayada
Temperatura	0°C-300°C
Alimentación	Eléctrica
Potencia (watt)	3000 Watt
Voltaje	Monofásica 230 V/1 N/50-60 Hz