



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 RAYADA - POTENCIA 3000 WATT

SKU: PFFAE1R



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FRY-TOP ELÉCTRICO DE SOBREMESA DE UNA SOLA ZONA DE COCCIÓN CON PLACA 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 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.

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 24 kg

Dimensiones 60 × 45 × 28 cm



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

| | |
|---------------------------------------|-------------------------------|
| Potencia (watt) | 3000 Watt |
| Temperatura | 0°C-300°C |
| Dimensiones LxPxH (mm) | L400xP500xH200 mm |
| Dimensiones placa | L395xP400 mm |
| Tipología placa de cocción | Toda rayada |
| Material de construcción placa | Acero |
| Alimentación | Eléctrica |
| Voltaje | Monofásica 230 V/1 N/50-60 Hz |