



**PROJECT Food®**

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

Página: 1

## **FRY-TOP ELÉCTRICO PROFESIONAL CON DOBLE PLANCHA ½ LISA + ½ RAYADA SOBRE VANO ABIERTO**

**SKU:** PFB7FRY2LRE



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### PLANCHA DE COCCIÓN ELÉCTRICA PROFESIONAL CON DOBLE PLANCHA ½ LISA + ½ RAYADA SOBRE VANO ABIERTO - LINEA BASIC

Las planchas de cocción **Project Food** garantizan la máxima compatibilidad a la combinación con diferentes prestaciones comparables a la gran restauración.

Su versatilidad las hace perfectas para las cocinas profesionales de restaurantes pequeños y grandes, comedores y comida rápida, sin excepciones.

Asegura la eficiencia de la funcionalidad al más alto nivel.

#### Características principales de este modelo

La estructura del Fry-Top es de **acero inoxidable**, para garantizar la solidez y la larga duración del producto.

La **plancha es de acero inoxidable conforme a la normativa CE 1935/2004-MOCA espesor 15 mm** y se calienta mediante resistencias eléctricas.

Tamaño de la plancha: **L800xP530 mm.**

Control de potencia con interruptor-termostato.

Termostato de temperatura de trabajo de 100°C-270°C y termostato de seguridad manual.

El modelo en cuestión está sobre un **vano abierto** opcional con puertas.

Para este modelo hay que comprar n.2 kit de puertas si se quiere el compartimento cerrado.

**¡Para cualquier información estamos a tu disposición!**

## DATOS TECNICOS

|                               |                   |
|-------------------------------|-------------------|
| <b>Peso</b>                   | 100 kg            |
| <b>Dimensiones</b>            | 75 × 85 × 115 cm  |
| <b>Dimensiones LxPxH (mm)</b> | L800xP700xH850 mm |



**PROJECT Food®**

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

|                                         |                                                |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------|
| <b>Dimensiones placa</b>                | L800xP530 mm                                   |
| <b>Profundidad</b>                      | 700 mm                                         |
| <b>Tipología plancha</b>                | Media lisa, media rayada                       |
| <b>Estructura externa</b>               | Acero inox                                     |
| <b>Material de construcción máquina</b> | Acero inoxidable AISI 430 – espesor 15 mm      |
| <b>Número zona cocción</b>              | 2                                              |
| <b>Temperatura</b>                      | min 100°C – máx 270°C                          |
| <b>Alimentación</b>                     | Trifásica 400 V/3 N/50 Hz                      |
| <b>Potencia eléctrica</b>               | Dos zonas de cocción de 5,4 kW – Total 10,8 kW |
| <b>Tipología mandos</b>                 | Manual                                         |