



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

Página: 1

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

SKU: PFP9FRY2LRE



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

Los Fry-Top **Project Food** garantizan la máxima compatibilidad a la combinación con diferentes prestaciones comparables a la gran restauración.

Su versatilidad los hace perfectos para las cocinas profesionales de restaurantes pequeños y grandes, comedores y comida rápida, sin excepción.

Asegura la eficiencia de la funcionalidad al más alto nivel.

Características principales de este modelo

La estructura del Fry-Top es de **acero inoxidable AISI 304 18/10**, para garantizar la solidez y la larga vida útil del producto.

La plancha es de **acero inoxidable AISI 430** espesor 15 mm y se calienta gracias a resistencias



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

eléctricas.

Tamaño de la plancha: **L800xP730 mm.**

Control de potencia con interruptor-termostato.

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

Puertas de cierre opcionales (ver accesorios)

¡Para cualquier información estamos a tu disposición!

DATOS TECNICOS

Peso	93 kg
Dimensiones	95 × 85 × 115 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L800xP700xH850 mm
Dimensiones placa	L800xP730
Profundidad	900 mm
Tipología plancha	Media lisa, media rayada
Material de construcción máquina	Acero inoxidable AISI 430 – espesor 15 mm
Número zona cocción	2
Temperatura	min 100°C – máx 270°C
Alimentación	Trifásica 400 V/3 N/50-60 Hz
Potencia eléctrica	Dos zonas de cocción de 6,0 kW – Total 12 kW
Tipología mandos	Manual
Estructura externa	Acero inoxidable AISI 304