



**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

## FRY-TOP ELÉCTRICO PROFESIONAL CON PLANCHA LISA INDIVIDUAL SOBRE VANO ABIERTO

**SKU:** PFB7FRY1LE



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### PLANCHA DE COCCIÓN ELÉCTRICA PROFESIONAL CON PLANCHA LISA INDIVIDUAL SOBRE VANO ABIERTO

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: **L400xP530 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 puerta.

Para este modelo hay que comprar n.1 kit de puertas si se quiere el compartimento cerrado.

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

## DATOS TECNICOS

<b>Peso</b>	60 kg
<b>Dimensiones</b>	75 × 45 × 115 cm
<b>Dimensiones LxPxH (mm)</b>	L400xP700xH850 mm
<b>Dimensiones placa</b>	L400xP530 mm
<b>Profundidad</b>	700 mm
<b>Tipología plancha</b>	Lisa
<b>Estructura externa</b>	Acero inox
<b>Material de construcción máquina</b>	Acero inoxidable AISI 430 – espesor 15 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>Número zona cocción</b>	1
<b>Temperatura</b>	min 100°C – máx 270°C
<b>Alimentación</b>	Trifásica 400 V/3 N/50 Hz
<b>Potencia eléctrica</b>	5,4 kW
<b>Tipología mandos</b>	Manual