



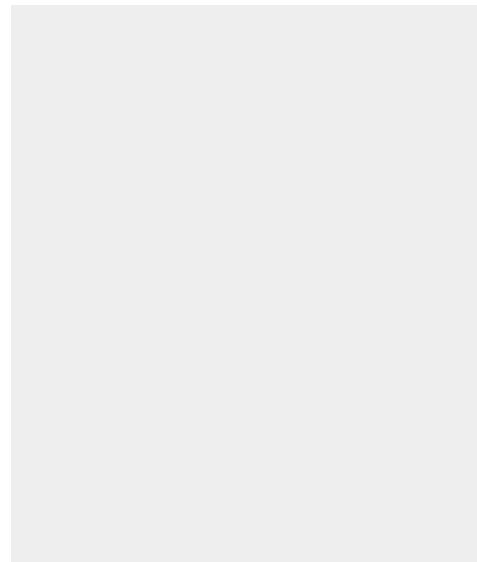
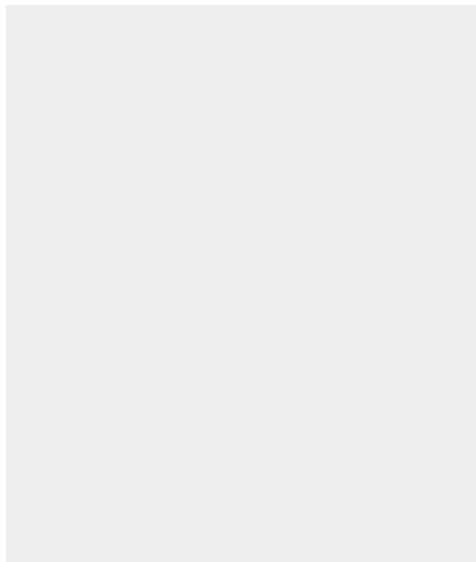
PROJECT Food®

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 RAYADA DOBLE SOBRE VANO ABIERTO

SKU: PFB7FRY2RE



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PLANCHA DE COCCIÓN DE GAS PROFESIONAL CON PLACA RAYADA DOBLE SOBRE VANO ABIERTO - PROFUNDIDAD 700 MM

Las planchas **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 placa: **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 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

Peso	100 kg
Dimensiones	75 × 85 × 115 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L800xP700xH850 mm
Dimensiones placa	L800xP530 mm
Profundidad	700 mm
Tipología plancha	Rayada
Estructura externa	Acero inox
Material de construcción máquina	Acero inoxidable AISI 430 – espesor 15 mm



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

Número zona cocción	2
Temperatura	min 100°C – máx 270°C
Alimentación	Trifásica 400 V/3 N/50 Hz
Potencia eléctrica	Dos zonas de cocción de 5,4 kW – Total 10,8 kW
Tipología mandos	Manual