



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 INDIVIDUAL SOBRE VANO ABIERTO

SKU: PFB7FRY1RE



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PLANCHA DE COCCIÓN ELÉCTRICA PROFESIONAL CON PLANCHA RAYADA 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

Peso	60 kg
Dimensiones	75 × 45 × 115 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L400xP700xH850 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

Dimensiones placa	L400xP530 mm
Profundidad	700 mm
Tipología plancha	Rayada
Estructura externa	Acero inox
Material de construcción máquina	Acero inoxidable AISI 430 – espesor 15 mm
Número zona cocción	1
Temperatura	min 100°C – máx 270°C
Alimentación	Trifásica 400 V/3 N/50 Hz
Potencia eléctrica	5,4 kW
Tipología mandos	Manual