



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 PROFESIONAL DE SOBREMESA DE GAS CON PLANCHA DOBLE XL $\frac{2}{3}$ LISA + $\frac{1}{3}$ RAYADA

SKU: PF610GFLR



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FRY-TOP DE GAS CON PLANCHA RAYADA Y LISA DE DOS ZONAS DE COCCIÓN DE SOBREMESA - PROFUNDIDAD 600 MM

El **Fry-Top profesional** es útil en bares, restaurantes y hoteles para **asar en seco o con aceite**.

El Fry-Top tiene una robusta **estructura de acero inoxidable Aisi 304**. La **plancha lisa/rayada** está hecha de **acero inoxidable**.

El Fry Top es fácil de usar gracias a la presencia de un solo **mando por zona que permite encenderlo mediante piezoeléctrico y ajustar la temperatura**.

La máquina está equipada con un cajón **colector de residuos** que es fácil de quitar y limpiar.

El Fry-Top está **preparado para GLP** (kit de transformación GNC incluido).

¡Para cualquier información estamos a tu disposición!

DATOS TECNICOS

Peso 89 kg

Dimensiones 103 × 69 × 65 cm



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

Índice de protección agua	IPX5
Estructura externa	Acero inoxidable AISI 304
Dimensiones LxPxH (mm)	L1000xP600xH280 mm
Temperatura	140-330 °C
Tipología mandos	Manual
Número zona cocción	2
Tipología plancha	Media lisa, media rayada
Predisposición	GAS GLP – A PETICIÓN DE METANO
Ø Entrada tubo gas	1/2"
Alimentación	Gas
Consumo de gas	12.900 kcal/h
Material de construcción máquina	Acero
Potencia (watt)	15000 Watt