



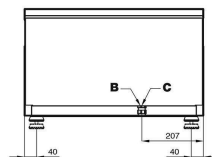
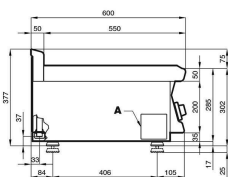
PROJECT Food®

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 ELÉCTRICO CON PLANCHA DOBLE ½ LISA + ½ RAYADA

SKU: PF66EFRL



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FRY-TOP ELÉCTRICO TRIFÁSICO CON PLANCHA LISA/RAYADA DE DOS ZONA DE COCCIÓN DE SOBREMESA - PROFUNDIDAD 600 MM

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

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



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

El Fry-Top **es fácil de usar** gracias a la presencia de un solo **mando que permite ajustar la temperatura de 0°C a 330°C** con el indicador que señala la llegada en temperatura y el encendido.

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

¡Para cualquier información estamos a tu disposición!

DATOS TECNICOS

Peso	66 kg
Dimensiones	63 × 69 × 65 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L600xP600xH280 mm
Tipología mandos	Manual
Número zona cocción	2
Tipología plancha	Media lisa, media rayada
Predisposición	Trifásico 380/415 V 3 N
Alimentación	Eléctrico
Índice de protección agua	IPX5
Equipamiento de serie	Colector de residuos
Material de construcción máquina	Acero
Potencia (watt)	6750 Watt
Temperatura	140-330 °C
Estructura externa	Acero inoxidable 304
Voltaje	380/415 V/3 N a petición 220/240/ 3 V