



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 ½ LISA + ½ RAYADA

SKU: PF66GFRL



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FRY-TOP DE GAS CON PLANCHA LISA/RAYADA 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 en aceite.

El Fry top tiene una robusta **estructura de acero inoxidable Aisi 304**. La **placa 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).



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

¡Para cualquier información estamos a tu disposición!

DATOS TECNICOS

Peso	65 kg
Dimensiones	63 × 69 × 65 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L600xP600xH280 mm
Índice de protección agua	IPX5
Tipología mandos	Manual
Número zona cocción	2
Temperatura	140-330 °C
Potencia (watt)	9000 Watt
Estructura externa	Acero inoxidable AISI 304
Tipología plancha	Media lisa, media rayada
Predisposición	GAS GLP – A PETICIÓN DE METANO
Ø Entrada tubo gas	1/2"
Alimentación	Gas
Consumo de gas	7.740 kcal/h
Material de construcción máquina	Acero