

## FRY-TOP PROFESIONAL DE SOBREMESA DE GAS CON PLANCHA DOBLE LISA

**SKU:** PFBP7FRY2LG



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### FRY-TOP DE GAS PROFESIONAL CON PLACA DOBLE LISA DE SOBREMESA - PROFUNDIDAD 700 MM

Los Fry-Top **Project Food** garantizan la máxima compatibilidad a la combinación con diferentes prestaciones comparables a la gran restauración.

Su versatilidad los hace perfectos para las cocinas profesionales de restaurantes pequeños y

grandes, comedores y comida rápida, sin excepción.

Asegura la eficiencia de la funcionalidad al más alto nivel.

### Características principales de este modelo

La estructura del Fry-Top es de **acero inoxidable 304 18/10**, para garantizar la solidez y la larga duración del producto.

La plancha es de **acero inoxidable AISI 430 espesor 15 mm** y se calienta por quemadores de gas de dos tubos de llama de alto rendimiento.

Tamaño de la placa: **L800xP530 mm.**

Regulación de la temperatura mínimo 100 °C - 270 °C máximo.

Control de la temperatura obtenido por medio de un grifo de seguridad con termopar, con regulación progresiva de la potencia suministrada.

El frytop de serie es GNC para la versión GLP especificar en el pedido.

**¡Para cualquier información estamos a tu disposición!**

### DATOS TECNICOS

|                                         |                                           |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------|
| <b>Peso</b>                             | 75 kg                                     |
| <b>Dimensiones</b>                      | 85 × 75 × 45 cm                           |
| <b>Dimensiones LxPxH (mm)</b>           | L800xP700xH305 mm                         |
| <b>Dimensiones placa</b>                | L800xP530 mm                              |
| <b>Profundidad</b>                      | 700 mm                                    |
| <b>Tipología plancha</b>                | Lisa                                      |
| <b>Material de construcción máquina</b> | Acero inoxidable AISI 430 – espesor 15 mm |
| <b>Número zona cocción</b>              | 2                                         |



**PROJECT Food®**

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

|                           |                                              |
|---------------------------|----------------------------------------------|
| <b>Temperatura</b>        | min 100°C – máx 270°C                        |
| <b>Alimentación</b>       | Gas                                          |
| <b>Potencia a gas</b>     | Dos zonas de cocción de 6,0 kw – Total 12 Kw |
| <b>Predisposición</b>     | GAS METANO – A PETICIÓN DE GLP               |
| <b>Tipología mandos</b>   | Manual                                       |
| <b>Estructura externa</b> | Acero inoxidable Aisi 304                    |
| <b>Ø Entrada tubo gas</b> | 1/2"                                         |