



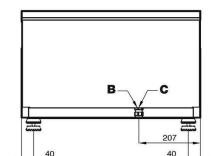
PROJECT Food®

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 LISA

SKU: PF66GFL



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FRY-TOP DE GAS CON PLANCHA LISA 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** 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



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

Peso	66 kg
Dimensiones	63 × 69 × 65 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L600xP600xH280 mm
Índice de protección agua	IPX5
Tipología mandos	Manual
Número zona cocción	2
Tipología plancha	Lisa
Temperatura	140-330 °C
Predisposición	GAS GLP – A PETICIÓN DE METANO
Estructura externa	Acero inoxidable AISI 304
Ø Entrada tubo gas	1/2"
Alimentación	Gas
Consumo de gas	7.740 kcal/h
Material de construcción máquina	Acero
Potencia (watt)	9000 Watt