



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 RAYADA

SKU: PF610GFR



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FRY-TOP DE GAS CON PLANCHA 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 con aceite**.

El Fry-Top tiene una robusta **estructura de acero inoxidable Aisi 304**. La **plancha 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	89 kg
Dimensiones	103 × 69 × 65 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L1000xP600xH280 mm
Estructura externa	Acero inoxidable AISI 304
Temperatura	140-330 °C
Consumo de gas	12.900 kcal/h
Índice de protección agua	IPX5
Tipología mandos	Manual
Número zona cocción	2
Tipología plancha	Rayada
Predisposición	GAS GLP – A PETICIÓN DE METANO
Ø Entrada tubo gas	1/2"
Alimentación	Gas
Material de construcción máquina	Acero
Potencia (watt)	15000 Watt