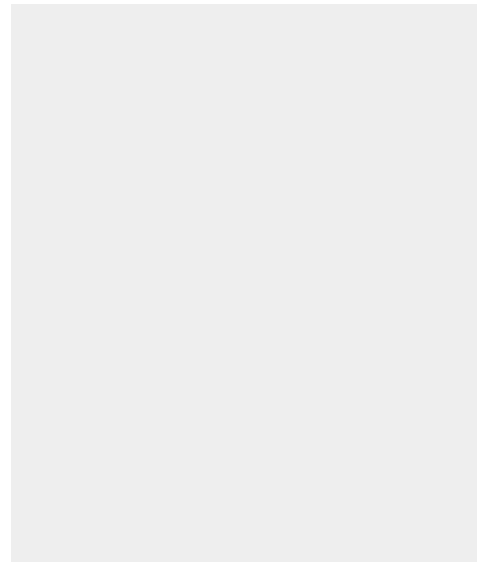
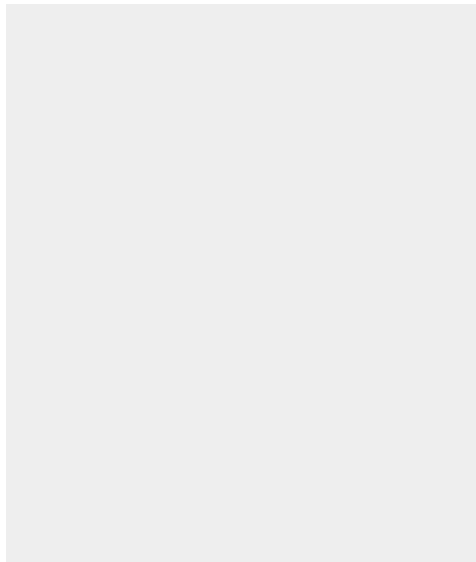


FRY-TOP PROFESIONAL DE SOBREMESA DE GAS CON PLANCHA INDIVIDUAL LISA

SKU: PFBP7FRY1LG



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FRY-TOP DE GAS PROFESIONAL CON PLACA 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: **L400xP530 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

Peso	53 kg
Dimensiones	45 × 75 × 45 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L400xP700xH305 mm
Dimensiones placa	L400xP530 mm
Profundidad	700 mm
Tipología plancha	Lisa
Material de construcción máquina	Acero inoxidable AISI 430 – espesor 15 mm
Número zona cocción	1



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

Temperatura	min 100°C – máx 270°C
Alimentación	Gas
Potencia a gas	6.0 kW
Predisposición	GAS METANO – A PETICIÓN DE GLP
Tipología mandos	Manual
Estructura externa	Acero inoxidable Aisi 304
Ø Entrada tubo gas	1/2"