



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

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

SKU: PF64GFR



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FRY-TOP DE GAS CON PLACA RAYADA DE UNA 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 rayada** está hecha de **acero inoxidable**.

El Fry Top es **fácil de usar** gracias a la presencia de un solo **mando 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

Peso	49 kg
Dimensiones	43 × 69 × 65 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L400xP600xH280 mm



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

Estructura externa	Acero inoxidable AISI 304
Temperatura	140-330 °C
Índice de protección agua	IPX5
Tipología mandos	Manual
Número zona cocción	1
Potencia (watt)	6000 Watt
Tipología plancha	Rayada
Predisposición	GAS GLP – A PETICIÓN DE METANO
Ø Entrada tubo gas	1/2"
Alimentación	Gas
Consumo de gas	5.160 kcal/h
Material de construcción máquina	Acero