

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

**SKU:** PFBP7FRY2LE



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### FRY-TOP ELÉCTRICO PROFESIONAL CON PLANCHA 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 inox AISI 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 mediante resistencias eléctricas.

Tamaño de la plancha: **L800xP530 mm.**

Control de potencia con interruptor-termostato.

Termostato de temperatura de trabajo de 100°C-270°C y termostato de seguridad manual.

**¡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                                         |
| <b>Temperatura</b>                      | min 100°C – máx 270°C                     |
| <b>Alimentación</b>                     | Trifásica 400 V/3 N/50-60 Hz              |



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

**Potencia eléctrica**

Dos zonas de cocción de 5,4 kW – Total 10,8 kW

**Tipología mandos**

Manual

**Estructura externa**

Acero inoxidable 304