



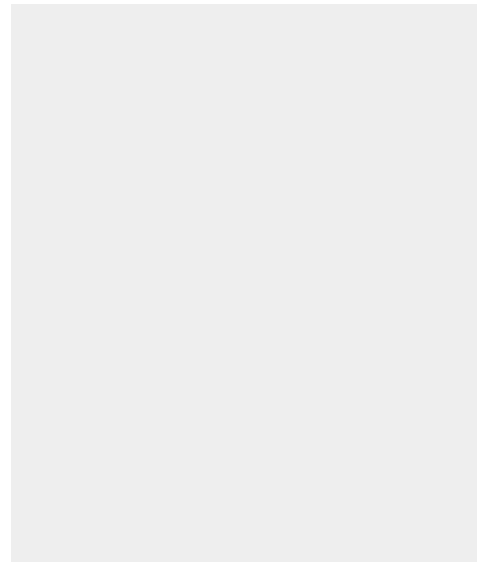
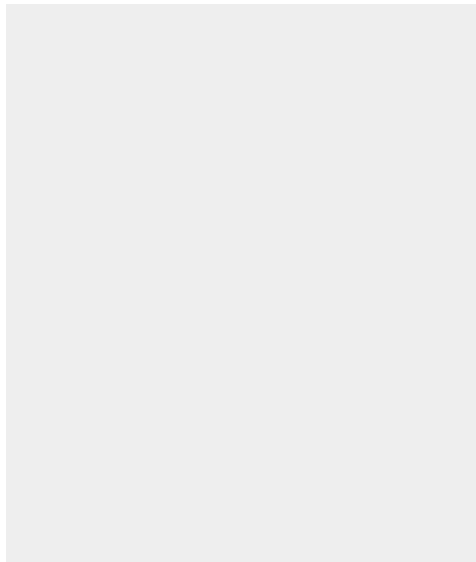
PROJECT Food®

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 ELÉCTRICO CON PLANCHA INDIVIDUAL LISA

SKU: PFBP7FRY1LE



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FRY-TOP ELÉCTRICO PROFESIONAL CON PLANCHA LISA INDIVIDUAL 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 inoxi 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: **L400xP530 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

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
Temperatura	min 100°C – máx 270°C
Alimentación	Trifásica 400 V/3 N/50-60 Hz



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

Potencia eléctrica	5,4 kW
Tipología mandos	Manual
Estructura externa	Acero inox