



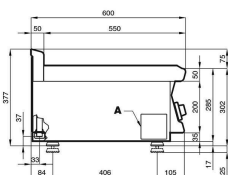
PROJECT Food®

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 DOBLE XL $\frac{2}{3}$ LISA + $\frac{1}{3}$ RAYADA

SKU: PF610EFRL



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Fry-Top eléctrico trifásico con plancha lisa/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 en aceite.

El Fry top tiene una robusta **estructura acero inoxidable Aisi 304**. La **placa lisa/rayada** está hecha de **acero inoxidable**.

El Fry Top es fácil de usar gracias a la presencia de un solo **mando que permite ajustar la temperatura de 0°C a 330°C** con indicador que marca la llegada en temperatura y el encendido.

La máquina está equipada con un **cajón colector de residuos** que es fácil de quitar y limpiar.

¡Para cualquier información estamos a tu disposición!

DATOS TECNICOS



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

Peso	88 kg
Dimensiones	103 × 69 × 65 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L1000xP600xH280 mm
Tipología mandos	Manual
Número zona cocción	2
Potencia (watt)	11250 Watt
Tipología plancha	Media lisa, media rayada
Predisposición	Trifásico 400V/3N/50-60Hz
Alimentación	Eléctrico
Profundidad	600 mm
Índice de protección agua	IPX5
Equipamiento de serie	Colector de residuos
Material de construcción máquina	Acero
Temperatura	140-330 °C
Estructura externa	Acero inoxidable 304
Voltaje	400V/3N/50-60Hz