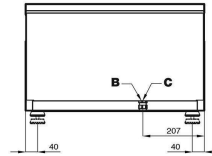
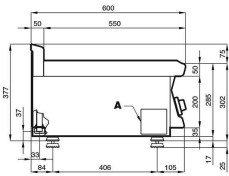


FRY-TOP PROFESIONAL DE SOBREMESA ELÉCTRICO CON PLANCHA DOBLE XL RAYADA

SKU: PF610EFR



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FRY-TOP ELÉCTRICO TRIFÁSICO CON PLANCHA 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 con aceite.

El Fry-Top tiene una robusta **estructura de acero inoxidable Aisi 304**. La **plancha lisa** 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
Tipología plancha	Rayada
Predisposición	Trifásico 400V/3N/50-60Hz
Alimentación	Eléctrico
Temperatura	140-330 °C
Profundidad	600 mm
Voltaje	400V/3N/50-60Hz
Índice de protección agua	IPX5
Equipamiento de serie	Colector de residuos
Material de construcción máquina	Acero
Potencia (watt)	11250 Watt
Estructura externa	Acero inoxidable 304