



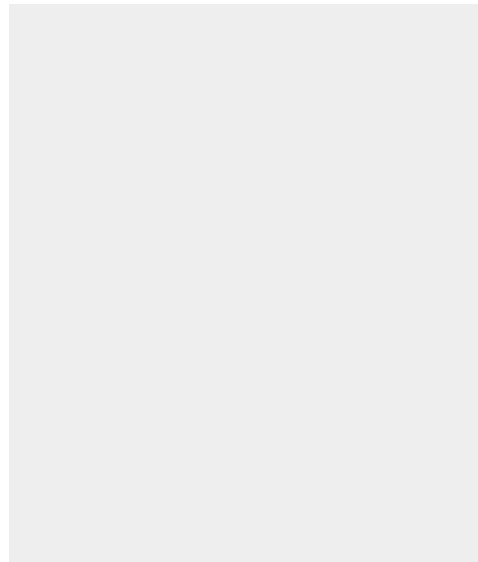
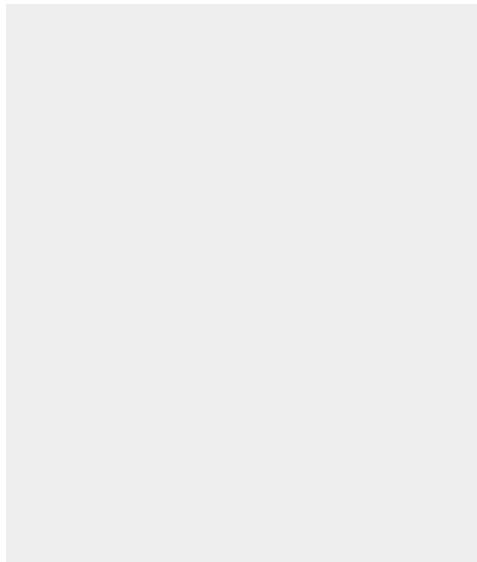
PROJECT Food®

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 ELÉCTRICO PROFESIONAL CON PLANCHA LISA DOBLE SOBRE VANO ABIERTO

SKU: PFB7FRY2LE



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PLANCHA DE COCCIÓN PROFESIONAL ELÉCTRICO CON PLACA LISA DOBLE SOBRE VANO ABIERTO - PROFUNDIDAD 700 MM

Las planchas **Project Food** garantizan la máxima compatibilidad a la combinación con diferentes prestaciones comparables a la gran restauración.

Su versatilidad las hace perfectas para las cocinas profesionales de restaurantes pequeños y

grandes, comedores y comida rápida, sin excepciones.

Asegura la eficiencia de la funcionalidad al más alto nivel.

Características principales de este modelo

La estructura del Fry-Top es de **acero inoxidable**, para garantizar la solidez y la larga duración del producto.

La **plancha es de acero inoxidable conforme a la normativa CE 1935/2004-MOCA espesor 15 mm** y se calienta mediante resistencias eléctricas.

Tamaño de la placa: **L800xP530 mm.**

Control de potencia con interruptor-termostato.

Regulación de la **temperatura mínima 100 °C - 270 °C máxima.**

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

El modelo en cuestión está en compartimiento abierto opcional con puerta.

Para este modelo hay que comprar n.2 kit de puertas si se quiere el compartimento cerrado.

¡Para cualquier información estamos a tu disposición!

DATOS TECNICOS

Peso	100 kg
Dimensiones	75 × 85 × 115 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L800xP700xH850 mm
Dimensiones placa	L800xP530 mm
Profundidad	700 mm
Tipología plancha	Lisa
Estructura externa	Acero inox



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

Material de construcción máquina	Acero inoxidable AISI 430 – espesor 15 mm
Número zona cocción	2
Temperatura	min 100°C – máx 270°C
Alimentación	Trifásica 400 V/3 N/50 Hz
Potencia eléctrica	Dos zonas de cocción de 5,4 kW – Total 10,8 kW
Tipología mandos	Manual