

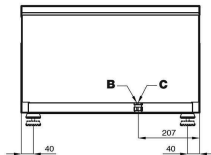


PROJECT Food®

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

## FRY-TOP PROFESIONAL DE SOBREMESA ELÉCTRICO CON PLANCHA INDIVIDUAL RAYADA

SKU: PF64EFR



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### FRY-TOP ELÉCTRICO TRIFÁSICO CON PLANCHA RAYADA DE UNA ZONA 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 de acero inoxidable aisi 304**. La **plancha rayada** está hecha de **acero inoxidable**.

El Fry Top es **fácil de usar** gracias a la presencia de un solo **mando que permite encenderlo mediante piezoeléctrico y ajustar la temperatura**.

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](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

<b>Peso</b>	49 kg
<b>Dimensiones</b>	43 × 69 × 65 cm
<b>Tipología mandos</b>	Manual
<b>Número zona cocción</b>	1
<b>Tipología plancha</b>	Rayada
<b>Dimensiones LxPxH (mm)</b>	L400xP600xH280 mm
<b>Predisposición</b>	Trifásico 380/415 V 3 N
<b>Temperatura</b>	140°C-330°C
<b>Alimentación</b>	Eléctrico
<b>Profundidad</b>	600 mm
<b>Índice de protección agua</b>	IPX5
<b>Equipamiento de serie</b>	Colector de residuos
<b>Material de construcción máquina</b>	Acero
<b>Potencia (watt)</b>	4500 Watt
<b>Estructura externa</b>	Acero inoxidable 304
<b>Voltaje</b>	380/415 V/3 N a petición 220/240/ 3 V