



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

Pagina: 1

FRY TOP ELETTRICO DA BANCO A SINGOLA ZONA DI COTTURA CON PIASTRA LISCIA - POTENZA 3000 WATT

COD: PFFE55L



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

FRY TOP ELETTRICO DA BANCO A SINGOLA ZONA DI COTTURA CON PIASTRA LISCIA - POTENZA 3000 WATT

Il **fry Top professionale da banco** è utile nei bar, ristoranti e hotel per **grigliare a secco o a olio**

Il fry top ha una robusta **struttura e piastra costruita in acciaio inox**

La **piastra è liscia** e ha dimensione 550x360 mm

Il fry top è **facile da utilizzare** grazie alla presenza di un solo **comando** che permette di regolare la **temperatura da 0°C a 300°C** con spia che segna l'arrivo in temperatura

Il fry top ha un **alimentazione monofase**

Il macchinario è dotato di un **cassetto raccogli residui**, facile da togliere e pulire

Per qualsiasi informazione siamo a vostra disposizione al numero 0142578990

PROJECTFOOD SRL - VIA ENRICO MOTTA 50 CASALE M.TO (AL) - P.IVA 02579710068

TEL. 0142578990 - WWW.PROJECTFOOD.IT



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

DATI TECNICI

Peso	25 kg
Dimensioni LxPxH (mm)	L560xP470xH250 mm
Dimensione Piastra	L550xP360 mm
Struttura Esterna Piastra	Liscia
Materiale di Costruzione Piastra	Acciaio
Tipologia di Piano Cottura	Tutta Liscia
Temperatura	0-300°C
Alimentazione	Elettrica
Potenza (watt)	3000 Watt
Voltaggio	Monofase – 230V/1N/50-60Hz