



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

**FRY TOP ELETTRICO DA BANCO A DOPPIA ZONA DI COTTURA CON PIASTRA LISCIA -
POTENZA 6000 WATT**

COD: PFFAE2L





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

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

FRY TOP ELETTRICO DA BANCO A DOPPIA ZONA DI COTTURA CON PIASTRA LISCIA - POTENZA 6000 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 acciaio inox e la piastra liscia** è realizzata **in acciaio inox**

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 e l'accensione. E' possibile accendere anche solo metà fry top.

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

Per qualsiasi informazione siamo a vostra disposizione al numero 0142578990

DATI TECNICI

Peso	28,2 kg
Potenza (watt)	6000 Watt
Dimensioni LxPxH (mm)	L600xP500xH200 mm
Dimensione Piastra	L595xP400 mm
Struttura Esterna Piastra	Liscia
Materiale di Costruzione Piastra	Acciaio
Tipologia di Piano Cottura	Tutta Liscia
Temperatura	0-300°C
Alimentazione	Elettrica
Voltaggio	Trifase – 400V/3N/50-60Hz