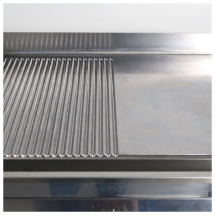
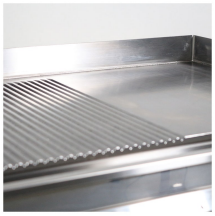
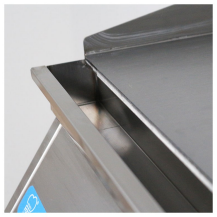
PROJECT Food®
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

FRY TOP ELETTRICO DA BANCO A DOPPIA ZONA DI COTTURA CON PIASTRA ½ LISCIA + ½ RIGATA - POTENZA 6000 WATT

COD: PFFAE2M






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 ½ LISCIA + ½ RIGATA - 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 le piastre sono** realizzate **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	29,5 kg
Dimensioni LxPxH (mm)	L600xP500xH200 mm
Dimensione Piastra	L595xP400 mm
Struttura Esterna Piastra	Liscia e Rigata
Materiale di Costruzione Piastra	Acciaio
Tipologia di Piano Cottura	Mezza Liscia e Mezza Rigata
Temperatura	0-300°C
Alimentazione	Elettrica
Potenza (watt)	6000 Wat
Voltaggio	Trifase – 400V/3N/50-60Hz