



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 TRIPLA ZONA DI COTTURA CON PIASTRA $\frac{2}{3}$ LISCIA + $\frac{1}{3}$ RIGATA - POTENZA 9000 WATT

COD: PFFAE3M



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

FRY TOP ELETTRICO DA BANCO A TRIPLA ZONA DI COTTURA CON PIASTRA $\frac{2}{3}$ LISCIA + $\frac{1}{3}$ RIGATA - POTENZA 9000 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**

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

TEL. 0142578990 - WWW.PROJECTFOOD.IT

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 1/3 del 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 | 36 kg |
| Dimensioni LxPxH (mm) | L840xP500xH200 mm |
| Dimensione Piastra | L835xP400 mm |
| Tipologia di Piano Cottura | Mezza Liscia e Mezza Rigata |
| Struttura Esterna Piastra | Liscia 2/3 e rigata 1/3 |
| Materiale di Costruzione Piastra | Acciaio |
| Temperatura | 0-300°C |
| Alimentazione | Elettrica |
| Potenza (watt) | 3000 Watt + 3000 Watt + 3000 Watt Totale 9000 Watt |
| Voltaggio | Trifase – 400V/3N/50-60Hz |