



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

Pagina: 1

## FRY TOP ELETTRICO DA BANCO A TRIPLA ZONA DI COTTURA CON PIASTRA LISCIA - POTENZA 9000 WATT

COD: PFFAE3L



### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

#### FRY TOP ELETTRICO DA BANCO A TRIPLA ZONA DI COTTURA CON PIASTRA LISCIA - 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 la **piastra liscia** è realizzata **in acciaio inox**

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

TEL. 0142578990 - [WWW.PROJECTFOOD.IT](http://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

<b>Peso</b>	28,2 kg
<b>Dimensioni LxPxH (mm)</b>	L840xP500xH200 mm
<b>Dimensione Piastra</b>	L835xP400 mm
<b>Struttura Esterna Piastra</b>	Liscia
<b>Materiale di Costruzione Piastra</b>	Acciaio
<b>Tipologia di Piano Cottura</b>	Tutta Liscia
<b>Temperatura</b>	0-300°C
<b>Alimentazione</b>	Elettrica
<b>Potenza (watt)</b>	3000 Watt + 3000 Watt + 3000 Watt Totale 9000 Watt
<b>Voltaggio</b>	Trifase – 400V/3N/50-60Hz