



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 RIGATA - POTENZA 3000 WATT

COD: PFFAE1R



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

FRY TOP ELETTRICO DA BANCO A SINGOLA ZONA DI COTTURA CON PIASTRA RIGATA - 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 acciaio inox** e la **piastra rigata** è realizzata in **acciaio inox**

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

Pagina: 2

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.

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	22,8 kg
Potenza (watt)	3000 Watt
Temperatura	0-300°C
Dimensioni LxPxH (mm)	L400xP500xH200 mm
Dimensione Piastra	L395xP400 mm
Tipologia di Piano Cottura	Tutta Rigata
Materiale di Costruzione Piastra	Acciaio
Alimentazione	Elettrica
Voltaggio	Monofase – 230V/1N/50-60Hz