



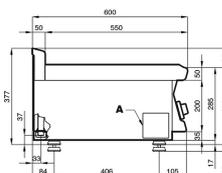
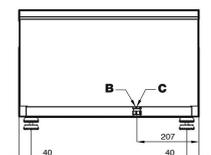
**PROJECT Food**®

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 PROFESSIONALE DA BANCO A GAS CON PIASTRA DOPPIA XL $\frac{2}{3}$ LISCIA + $\frac{1}{3}$ RIGATA

**COD:** PF610GFLR



### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

#### FRY-TOP A GAS CON PIASTRA LISCIA & RIGATA A DUE ZONE DA BANCO - PROFONDITÀ 600 MM

Il **Fry Top professionale** è utile nei bar, ristoranti e hotel per **grigliare a secco o a olio**

Il Fry top ha una robusta **struttura Acciaio Inox Aisi 304**. La **Piastra 1/3 Rigata & 2/3 Liscia** è realizzata **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 per zona che permette di accenderlo tramite piezoelettrico e regolare la temperatura**

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

Il Fry top è **predisposto a Gpl** (kit trasformazione a metano incluso)

**Per qualsiasi informazione siamo a vostra disposizione al numero 0142578990**

## DATI TECNICI

<b>Peso</b>	89 kg
<b>Indice di protezione Acqua</b>	IPX5
<b>Struttura Esterna</b>	Acciaio inox AISI 304
<b>Dimensioni LxPxH (mm)</b>	L1000xP600xH280 mm
<b>Temperatura</b>	140-330 °C
<b>Tipologia Comandi</b>	Manuale
<b>Numero zona Cottura</b>	2
<b>Tipologia Piastra</b>	Mezza Liscia Mezza Rigata
<b>Predisposizione</b>	GAS GPL – A RICHIESTA METANO
<b>Ø Entrata Tubo Gas</b>	1/2"
<b>Tempi Consegna</b>	7-15 Giorni Lavorativi
<b>Alimentazione</b>	Gas
<b>Consumo a Gas</b>	12.900 kcal/h
<b>Materiale di Costruzione Piastra</b>	Acciaio
<b>Potenza (watt)</b>	15000 Watt