



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 GAS DA BANCO A SINGOLA ZONA DI COTTURA CON PIASTRA LISCIA - POTENZA 3000 WATT

COD: PFFAG1L



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

FRY TOP GAS DA BANCO A SINGOLA ZONA DI COTTURA CON PIASTRA LISCIA - 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 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 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

Il fry top è predisposto a Gpl (Kit trasformazione a metano incluso)

Per qualsiasi informazione siamo a vostra disposizione al numero 0142578990

DATI TECNICI

Peso	14,8 kg
Dimensioni LxPxH (mm)	L330xP450xH275 mm
Struttura Esterna Piastra	Liscia
Tipologia di Piano Cottura	Tutta Liscia
Materiale di Costruzione Piastra	Acciaio
Dimensione Piastra	L325xP400 mm
Alimentazione	Gas
Consumo Metano M3/H	G20 = 0,32 m ³ /h – G25 = 0,37 m ³ /h
Consumo Gpl Kg/h	G30/G31 = 0,25 kg/h
Potenza (watt)	4000 Watt