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

# FRY-TOP PROFESSIONALE A GAS CON PIASTRA DOPPIA ½ LISCIA + ½ RIGATA SU VANO A GIORNO

**COD:** PFB9FRY2LRG



## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### FRY-TOP PROFESSIONALE A GAS CON PIASTRA DOPPIA ½ LISCIA + ½ RIGATA SU VANO A GIORNO

I Fry top **Project Food** garantiscono la massima compatibilità alla combinazione con diverse prestazioni paragonabile alla grande ristorazione.

La loro versatilità le rende perfette per le cucine professionali di ristoranti di piccole e grandi dimensioni, di mense e fast food, senza eccezioni,

Assicurandovi efficienza funzionalità ai massimi livelli

### Principali Caratteristiche di questo modello

La struttura del Fry-top è in **acciaio inox aisi 304 18/10,** per garantirvi solidità e la lunga durata del prodotto.

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

La **piastra è in acciaio inox** AISI 430 **spessore 15 mm** ed è riscaldata da bruciatori gas a due tubi fiamma ad alto rendimento

Dimensioni piastra: **L800xP730 mm**

Regolazione temperatura min 100 °C - max 270 °C

Controllo della temperatura ottenuto per mezzo di un rubinetto di sicurezza con termocoppia, con regolazione progressiva della potenza erogata

Il frytop di serie è a Metano per la versione Gpl specificare al momento dell'ordine

**Portine per chiusura disponibili come optional (vedere accessori)**

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

## DATI TECNICI

| | |
|---|---|
| **Peso** | 90 kg |
| **Dimensioni LxPxH (mm)** | L800xP900xH850 mm |
| **Dimensione Piastra** | L400xP730 mm |
| **Profondità** | 900 mm |
| **Tipologia Piastra** | Mezza Liscia Mezza Rigata |
| **Materiale di Costruzione Piastra** | Acciaio Inox AISI 430 – Spessore 15 mm |
| **Numero zona Cottura** | 2 |
| **Temperatura** | min 100 °C – max 270 °C |
| **Alimentazione** | Gas |
| **Potenza a Gas** | Due zone di cottura da 6,9 kW – Totale 13,8 kW |
| **Predisposizione** | GAS METANO – A RICHIESTA GPL |
| **Tipologia Comandi** | Manuale |
| **Struttura Esterna** | Acciaio inox AISI 304 |

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

| | |
|---|---|
| **Ø Entrata Tubo Gas** | 1/2” |