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 LISCIA SU VANO A GIORNO

COD: PFB7FRY2LG









DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

FRY TOP PROFESSIONALE A GAS CON PIASTRA DOPPIA LISCIA SU VANO A GIORNO - PROFONDITÀ 700 MM

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

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

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,** per garantirvi solidità e la lunga durata del prodotto.

La **piastra è in acciaio inox conforme a normativa CE 1935/2004-MOCA** spessore 15 mm ed è riscaldata da bruciatori gas a due tubi fiamma ad alto rendimento

Dimensioni piastra: **L800xP530 mm**

Regolazione **temperatura da min 100 °C a 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

Il modello in oggetto è su **vano aperto** optional con portine

Per questo modello bisogna acquistare n.2 kit porte se si vuole il vano chiuso

Per qualsiasi informazione siamo a vostra disposizione al numero 0142578990

DATI TECNICI

Peso	100 kg
Dimensioni LxPxH (mm)	L800xP700xH850 mm
Dimensione Piastra	L800xP530 mm
Profondità	700 mm
Tipologia Piastra	Liscia
Materiale di Costruzione Piastra	Acciaio Inox AISI 430 – Spessore 15 mm
Numero zona Cottura	2

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

Temperatura	min 100 °C – max 270 °C
Alimentazione	Gas
Potenza a Gas	12 kW
Predisposizione	GAS METANO – A RICHIESTA GPL
Tipologia Comandi	Manuale
Struttura Esterna	Acciaio inox
Ø Entrata Tubo Gas	1/2”