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 SINGOLA RIGATA SU VANO A GIORNO

COD: PFB7FRY1RG












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

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

FRY TOP PROFESSIONALE A GAS CON PIASTRA SINGOLA RIGATA 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 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: **L400xP530 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.1 kit porte se si vuole il vano chiuso

Per qualsiasi informazione siamo a vostra disposizione al numero 0142578990

DATI TECNICI

Peso	60 kg
Dimensioni LxPxH (mm)	L400xP700xH850 mm
Dimensione Piastra	L400xP530 mm

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

Profondità	700 mm
Tipologia Piastra	Rigata
Materiale di Costruzione Piastra	Acciaio Inox AISI 430 – Spessore 15 mm
Numero zona Cottura	1
Temperatura	min 100 °C – max 270 °C
Alimentazione	Gas
Potenza a Gas	6.0 kW
Predisposizione	GAS METANO – A RICHIESTA GPL
Tipologia Comandi	Manuale
Struttura Esterna	Acciaio inox
Ø Entrata Tubo Gas	1/2”