



**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 ELETTRICO CON PIASTRA CROMATA DOPPIA LISCIA SU VANO A GIORNO**

**COD:** PFP9FRY2LCE



### **DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

#### **FRY-TOP PROFESSIONALE ELETTRICO CON PIASTRA CROMATA DOPPIA LISCIA 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.

La **piastra è in acciaio inox** AISI 430 **CROMATA** spessore 15 mm ed è riscaldata resistenze elettriche

Dimensioni piastra: **L800xP730 mm**

Controllo potenza con interruttore-termostato.

**Termostato da 100°C-270°C** per la temperatura di lavoro e termostato di sicurezza a ripristino manuale

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

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

## DATI TECNICI

<b>Peso</b>	100 kg
<b>Dimensioni LxPxH (mm)</b>	L800xP700xH850 mm
<b>Dimensione Piastra</b>	L800xP730
<b>Profondità</b>	900 mm
<b>Tipologia Piastra</b>	Liscia
<b>Materiale di Costruzione Piastra</b>	Acciaio inox CROMATA spessore 15 mm
<b>Numero zona Cottura</b>	2
<b>Temperatura</b>	min 100 °C – max 270 °C
<b>Alimentazione</b>	Trifase – 400V/3N/50-60Hz
<b>Potenza Elettrica</b>	Due zone di cottura da 6,9 kW – Totale 13,8 kW
<b>Tipologia Comandi</b>	Manuale
<b>Struttura Esterna</b>	Acciaio inox AISI 304