



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 ELETTRICO CON PIASTRA DOPPIA ½ LISCIA + ½ RIGATA SU VANO A GIORNO

COD: PFB7FRY2LRE





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 ELETTRICO 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**, 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 tramite resistenze elettriche

Dimensioni piastra: **L800xP530 mm**

Controllo potenza con interruttore-termostato.

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

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



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

Tipologia Piastra	Mezza Liscia Mezza Rigata
Struttura Esterna	Acciaio inox
Materiale di Costruzione Piastra	Acciaio Inox AISI 430 – Spessore 15 mm
Numero zona Cottura	2
Temperatura	min 100 °C – max 270 °C
Alimentazione	Trifase – 400V/3N/50hZ
Potenza Elettrica	Due zone di cottura da 5,4 kW – Totale 10,8 kW
Tipologia Comandi	Manuale