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 RIGATA SU VANO A GIORNO

COD: PFP9FRY2RE



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

FRY-TOP PROFESSIONALE ELETTRICO CON PIASTRA DOPPIA 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.

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

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 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

Peso	100 kg
Dimensioni LxPxH (mm)	L800xP700xH850 mm
Dimensione Piastra	L800xP730
Profondità	900 mm
Tipologia Piastra	Rigata
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/50-60Hz
Potenza Elettrica	Due zone di cottura da 6,0 kW – Totale 12 kW
Tipologia Comandi	Manuale
Struttura Esterna	Acciaio inox AISI 304