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 SINGOLA LISCIA SU VANO A GIORNO

COD: PFP9FRY1LE



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

FRY-TOP PROFESSIONALE ELETTRICO CON PIASTRA SINGOLA 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** 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: **L400xP730 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	93 kg
Dimensioni LxPxH (mm)	L400xP900xH850 mm
Dimensione Piastra	L400xP730
Profondità	900 mm
Tipologia Piastra	Liscia
Materiale di Costruzione Piastra	Acciaio Inox AISI 430 – Spessore 15 mm
Numero zona Cottura	1
Temperatura	min 100 °C – max 270 °C
Alimentazione	Trifase – 400V/3N/50-60Hz
Potenza Elettrica	6.0 kW
Tipologia Comandi	Manuale
Struttura Esterna	Acciaio inox AISI 304