

TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio Via Carlo Pisacane, 134 61032 Fano (PU) Italy P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911 FAX +39 0721 809794 e-mail: staff@technochef.it www.technochef.it www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
BS-E7FM8BP-2	FRY TOP ELETTRICO con PIASTRA 1/2 LISCIA e 1/2 RIGATA, BERTOS, Linea MACROS 700, Serie POWERED MULTIPAN, DOPPIO modulo TOP con ZONA COTTURA da mm 795x500, COMANDI INDIPENDENTI, V.400/3+N, Kw.9,6, Peso 71 Kg, dim.mm.800x700x290h	

SCHEDA TECNICA		
Alimentazione elettrica	Trifase	
Volts	V 400/3 +N	
Frequenza (Hz)	50	
Peso netto (Kg)	71	
Larghezza (mm)	800	
Profondità (mm)	700	
Altezza (mm)	290	

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FRY TOP ELETTRICO con PIASTRA 1/2 LISCIA e 1/2 RIGATA, Linea MACROS 700, Serie POWERED MULTIPAN, DOPPIO modulo TOP:

- o piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304;
- o resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura;
- o piastra metà liscia e metà rigata, in acciaio satinato con paraspruzzi a filo;
- 2 zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura;
- o controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale;
- regolazione della temperatura da 50 a 270 °C;
- o spia di linea e spia di raggiungimento temperatura;
- o superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di
- o zona cottura da mm 795 x 500;
- o 2 anni di garanzia.

Accessori/Optional:

- o spatola liscia per Fry Top
- o spatola rigata per Fry Top



