

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



MODELLI DISPONIBILI

BS-E7FL8BP-2/CPD



FRY TOP ELETTRICO con PIASTRA LISCIA LUCIDA in compound, Mod. E7FL8BP-2/CPD

SCHEDA TECNICA	
Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3
Peso netto (Kg)	68
Peso lordo (Kg)	77
Larghezza (mm)	800
Profondità (mm)	714
Altezza (mm)	290

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FRY TOP ELETTRICO con PIASTRA LISCIA LUCIDA in COMPOUND, Doppi Comandi,Linea MACROS 700,

- o Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304.
- Piastra di cottura ad ALTO SPESSORE bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura LUCIDA, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conse-guente maggior confort per l'operatore.
- Zona cottura 793x500 mm, a tutta misura con paraspruzzi a filo.
- Due zone cottura con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura.
- Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura.
- Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale.
- Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C.
- · Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.
- o Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico grassi di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore

- a tenuta di liquidi.
- Particolarmente indicato per cotture delicate.
- ∘ Garanzia 24 mesi.

MARCHIO CE MADE IN ITALY



