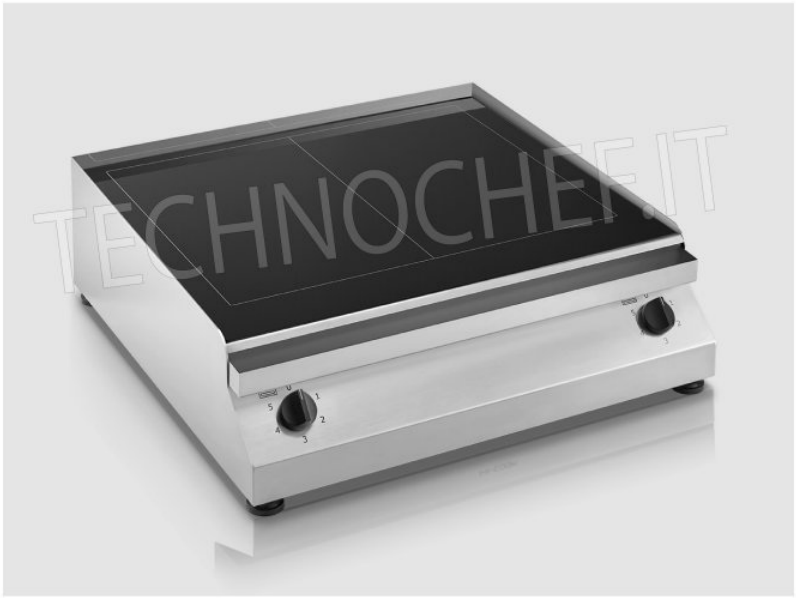
TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

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



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	5,00
Peso netto (Kg)	14
Larghezza (mm)	640
Profondità (mm)	670
Altezza (mm)	200

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FRY TOP in VETROCERAMICA, ELETTRICO da tavolo:

- Struttura in acciaio inossidabile sigillata per prevenire infiltrazioni;
- Superficie di cottura in vetroceramica;
- Sistema radiante ad alta affidabilità;
- 2 zone di cottura indipendenti in vetroceramica da kw 2,5 ciascuna;
- 10 secondi per raggiungere l'incandescenza;
- Temperatura regolabile da 50°- 400° C;
- Sistema di riscaldamento controllato da regolatore di energia;
- Spia di funzionamento sotto la superficie vetroceramica;
- Due sistemi di cottura complementari: per contatto e a infrarosso;
- Ottima grigliatura senza grassi aggiunti;
- Distribuzione termica omogenea favorita dalle caratteristiche del vetro e della resistenza;
- Alta efficienza energetica garantita dal particolare isolamento termico della resistenza;
- Sistema raccogli grassi brevettato;
- Pulizia facile e veloce;
- Numero circuiti: 2;
- Manopole di regolazione: 2;
- Sistema di regolazione: Regolatore di energia;
- Sistema riscaldante: Irraggiamento;

- Dimensioni mm 640x670x200h;
- Dimensione area cottura: 510×450 mm;
- Dimensioni vetro: 643×535 mm;
- Altezza piedini: 15-30 mm.

MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
HC.PFT.A.G2	PIANO COTTURA/FRY TOP in VETROCERAMICA, ELETTRICO da tavolo, 2 ZONE di COTTURA INDIPENDENTI da kw 2,5+2,5, TEMPERATURA REGOLABILE da 50° a 400°C, V 230/1, Kw 2,5+2,5, dimensioni mm 640x670x200h	**€ 574,94** *+ IVA* € 701,43 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni