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

Potenza termica (Kw)	10,00
Peso netto (Kg)	66
Larghezza (mm)	400
Profondità (mm)	900
Altezza (mm)	900

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FRY TOP a GAS con PIASTRA LISCIA, Linea MAXIMA 900, Serie MULTIPAN, 1 modulo su VANO a GIORNO:
.

- **piano di lavoro** e **pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304**;
- interno in acciaio inox;
- **bruciatori tubolari a fiamma di grande superficie** per una maggiore uniformità di distribuzione del calore;
- Il sistema di **distribuzione uniforme della temperatura** garantisce **cotture ottimali** senza dispersione di calore, con conseguente vantaggio in termini di **risparmio energetico** e miglioramento dell'ambiente di lavoro;
- regolazione della potenza erogata tramite **rubinetto** a funzionamento continuo;
- **fiamma pilota** e **valvola di sicurezza a termocoppia**;
- **accensione piezoelettrica** con protezione in gomma,
- **temperatura massima oltre i 300°C**;
- **piastra liscia** in **acciaio satinato ad alto spessore**, a tutta misura con paraspruzzi a filo;
- **superficie di cottura leggermente inclinata** con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore;
- **zona cottura da mm 396 x 667**;
- **ampio vano completamente in acciaio**;
- **2 anni di garanzia**.

Accessori/Optional:

- spatola liscia per Fry Top
- tappo in teflon ovale
- portina destra/sinistra per vano

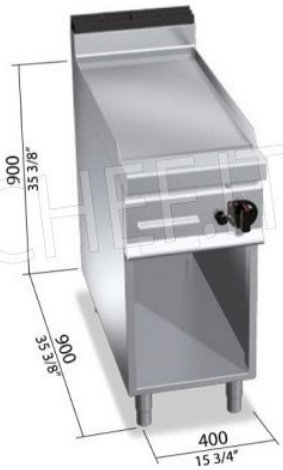
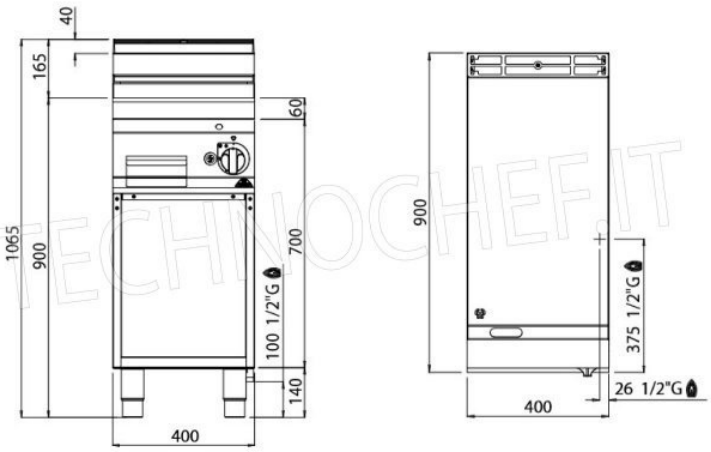
Marchio CE
Made in ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
BS-G9FL4M	FRY TOP a GAS con PIASTRA LISCIA, BERTOS Linea MAXIMA 900, Serie MULTIPAN, 1 modulo su VANO a GIORNO con ZONA COTTURA da mm 396x667, potenza termica Kw.10,00, Peso 66 Kg, dim.mm.400x900x900h	

TECHNO CHEF

MAXIMA 900

cm²	2.640 (mm 396 x 667)	
TOT. **kW**	**10**	
kcal/h	8.598	
Btu/h	34.121	
G30/G31	kg/h	0,79
G20	m³/h	1,06
G25	m³/h	1,23
Kg	66	



TECHNO CHEF