



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 RIGATA, 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 rigata 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 rigata per Fry Top
- tappo in teflon ovale
- portina destra/sinistra per vano

Marchio CE
Made in ITALY

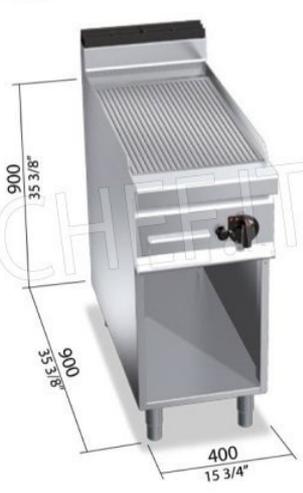
CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
BS-G9FR4M	FRY TOP a GAS con PIASTRA RIGATA, BERTOS Linea MAXIMA 900, Serie MULTIPAN, 1 modulo su VANO a GIORNO con ZONA COTTURA da mm 396x667, potenza termica Kw.10,00, Peso 66 Kg, dim.mm.400x900x900h	

TECHNO CHEF

IMO GS EKO GREENE

MAXIMA 900

	cm²	2.640 (mm 396 x 667)
	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

