



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)	13,8
Peso netto (Kg)	88
Larghezza (mm)	800
Profondità (mm)	700
Altezza (mm)	900

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FRY TOP a GAS con PIASTRA LISCIA, DOPPIO modulo su VANO a GIORNO

- piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304
- bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore;
- regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo;
- fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia;
- accensione piezoelettrica con protezione in silicone,
- temperatura massima oltre i 300°C;
- piastra liscia in acciaio satinato con paraspruzzi a filo;
- 2 zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura
- superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore;
- zona cottura da mm 795 x 500;
- piedini regolabili;
- 2 anni di garanzia.

Accessori/Optional:

- spatola liscia per Fry Top
- tappo in teflon ovale
- 2 portine per vano

Marchio CE
Made in ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
BS-G7FL8M-2	FRY TOP a GAS con PIASTRA LISCIA, DOPPIO modulo su VANO a GIORNO con ZONA COTTURA da mm 795x500, COMANDI INDIPENDENTI, potenza termica Kw.13,8, Peso 88 Kg, dim.mm.800x700x900h	€ 1.619,96 + IVA € 1.976,35 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni

