

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 | Trifase |
| Volts | V 400/3 +N |
| Frequenza (Hz) | 50 |
| Potenza elettrica (Kw) | 5,7 |
| Peso netto (Kg) | 63 |
| Larghezza (mm) | 400 |
| Profondità (mm) | 900 |
| Altezza (mm) | 900 |

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

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

- o piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304;
- interno in acciaio inox;
- o resistenze in acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura;
- controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale;
- $\circ~$ regolazione della temperatura da 50 a 270 °C;
- o spia di linea e spia di raggiungimento temperatura;
- 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;
- o zona cottura da mm 396 x 667;
- ampio vano completamente in acciaio;
- o 2 anni di garanzia.

Accessori/Optional:

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

Marchio CE Made in ITALY





