



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

Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Peso netto (Kg)	109
Larghezza (mm)	800
Profondità (mm)	900
Altezza (mm)	900

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FRY TOP ELETTRICO con PIASTRA 1/2 LISCIA e 1/2 RIGATA, DOPPIO modulo su VANO a GIORNO

- piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304
- interno in acciaio inox;
- resistenze in acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura;
- controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale;
- regolazione della temperatura da 50 a 270 °C;
- spia di linea e spia di raggiungimento temperatura;
- piastra metà liscia e metà rigata in acciaio satinato ad alto spessore, a tutta misura con paraspruzzi a filo;
- due 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 796 x 667;
- ampio vano completamente in acciaio;
- 2 anni di garanzia.

Accessori/Optional:

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

Marchio CE
Made in ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
BS-E9FM8M-2	FRY TOP ELETTRICO con PIASTRA 1/2 LISCIA e 1/2 RIGATA, DOPPIO modulo su VANO a GIORNO con ZONA COTTURA da mm 796x667, COMANDI INDIPENDENTI, V.400/3+N, Kw.11,4, Peso 109 Kg, dim.mm.800x900x900h	€ 2.120,21 + IVA € 2.586,66 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni

