


SCHEDA TECNICA

Potenza termica (Kw)	6,9
Peso netto (Kg)	50
Larghezza (mm)	400
Profondità (mm)	700
Altezza (mm)	900

DESCRIZIONE PROFESSIONALE
FRY TOP a GAS con PIASTRA LISCIA, Linea MACROS 700, Serie MULTIPAN, 1 modulo su VANO a GIORNO:

- **piano di lavoro e pannelli frontali 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;
- **superficie di cottura leggermente inclinata** con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi;
- **zona cottura da mm 395 x 500;**
- piedini regolabili;
- **2 anni di garanzia.**

Accessori/Optional:

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

Marchio CE
Made in ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
--------	-------------	-----------------



Macros 700



cm² 1.975 (mm 395x500)



kW 6,9



kcal/h 5.934

Btu/h 23.543



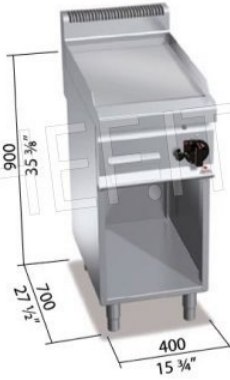
G30/G31 kg/h 0,54



G20 m³/h 0,73



G25 m³/h 0,85



Macros 700

