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)	70
Larghezza (mm)	800
Profondità (mm)	700
Altezza (mm)	290

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FRY TOP a GAS con PIASTRA 1/2 LISCIA e 1/2 RIGATA, Linea MACROS 700, Serie MULTIPAN, DOPPIO modulo TOP:
.

- **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 metà liscia e metà rigata**, **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
- spatola rigata per Fry Top
- tappo in teflon ovale

Marchio CE
Made in ITALY

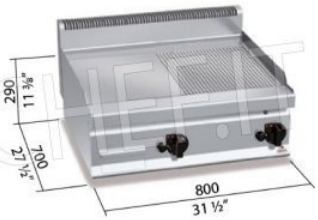
CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA

BS-G7FM8B-2	FRY TOP a GAS con PIASTRA 1/2 LISCIA e 1/2 RIGATA, BERTOS, Linea MACROS 700, Serie MULTIPAN, DOPPIO modulo TOP con ZONA COTTURA da mm 795x500, COMANDI INDIPENDENTI, potenza termica Kw.13,8, Peso 70 Kg, dim.mm.800x700x290h	

TECHNO CHEF

macros 700

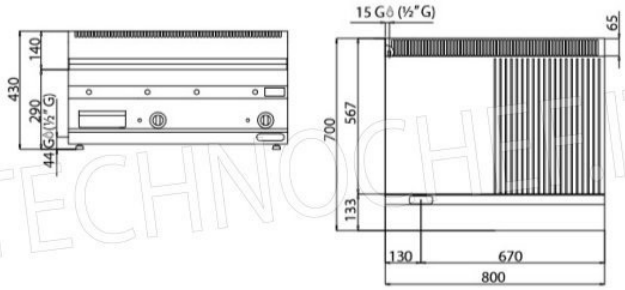
cm²	cm²	3.975 (mm 795x500)	
TOT.	kW	13,8	
	kcal/h	11.868	
	Btu/h	47.086	
	G30/G31	kg/h	1,09
	G20	m³/h	1,46
	G25	m³/h	1,70



TECHNOCHEF.IT

TECHNO CHEF

macros 700



TECHNOCHEF.IT