



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)	4,8
Peso netto (Kg)	48
Larghezza (mm)	400
Profondità (mm)	700
Altezza (mm)	900

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FRY TOP ELETTRICO con PIASTRA LISCIA, Linea MACROS 700, Serie POWERED MULTIPAN, 1 modulo su VANO a GIORNO

- **piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304;**
- **resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura;**
- **piastra liscia in acciaio satinato** con paraspruzzi a filo;
- **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;**
- **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;**
- **pedini 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
BS-E7FL4MP	FRY TOP ELETTRICO con PIASTRA LISCIA, 1 modulo su VANO a GIORNO con ZONA COTTURA da mm 395x500, V.400/3+N, Kw.4,8, Peso 48 Kg, dim.mm.400x700x900h	€ 1.048,42 + IVA € 1.279,07 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni

