



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

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FRY TOP ELETTRICO con PIASTRA RIGATA, 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 rigata 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**;
- piedini regolabili;
- **2 anni di garanzia.**

Accessori/Optional:

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

Marchio CE
Made in ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
BS-E7FR4MP	FRY TOP ELETTRICO con PIASTRA RIGATA, 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	€ 1.075,23 + IVA € 1.311,78 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni

