

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



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:

- o piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304;
- o resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura;
- o piastra rigata in acciaio satinato con paraspruzzi a filo;
- controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale;
- $\circ~$ regolazione della temperatura da 50 a 270 °C;
- o 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;
- o zona cottura da mm 395 x 500;
- o piedini regolabili;
- o 2 anni di garanzia.

Accessori/Optional:

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

Marchio CE Made in ITALY

BS-E7FR4MP

FRY TOP ELETTRICO con PIASTRA RIGATA, BERTOS, Linea MACROS 700, Serie POWERED MULTIPAN, 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



