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)	71
Larghezza (mm)	800
Profondità (mm)	700
Altezza (mm)	290

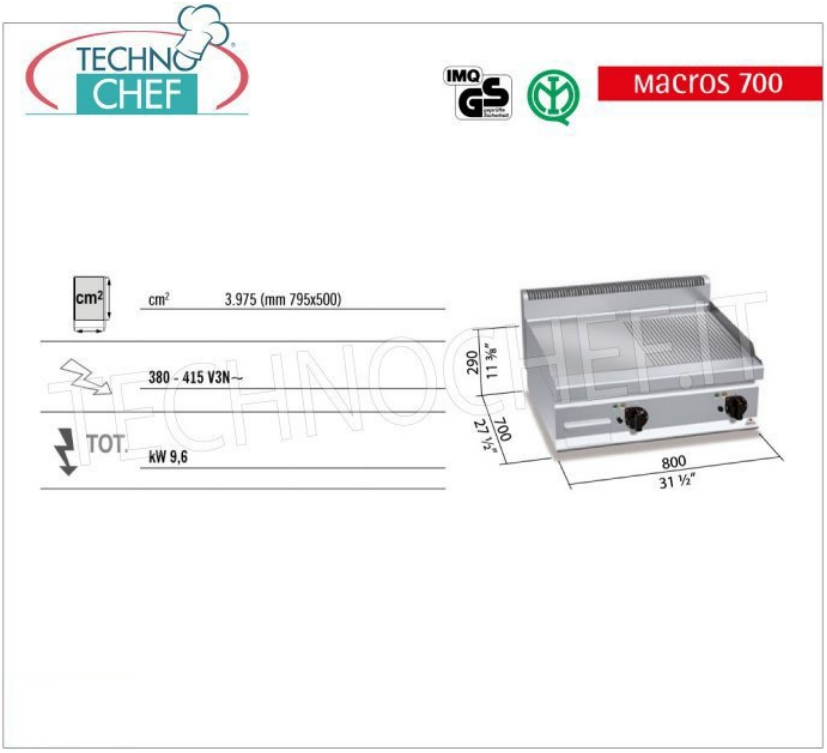
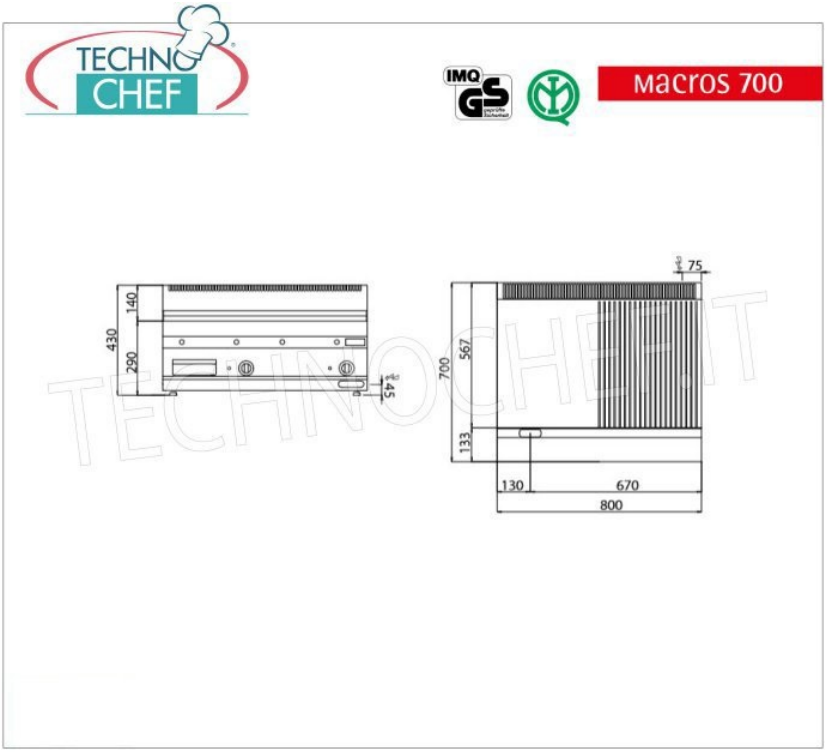
DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FRY TOP ELETTRICO con PIASTRA LISCIA, Linea MACROS 700, Serie POWERED MULTIPAN, DOPPIO modulo TOP:
.

- **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;
- **2 zone con comandi separati** per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura;
- **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 795 x 500**;
- **2 anni di garanzia**.

Accessori/Optional:
- spatola liscia per Fry Top
- tappo in teflon ovale

Marchio CE
Made in ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA

BS-E7FL8BP-2	FRY TOP ELETTRICO con PIASTRA LISCIA, BERTOS, Linea MACROS 700, Serie POWERED MULTIPAN, DOPPIO modulo TOP con ZONA COTTURA da mm 795x500, COMANDI INDIPENDENTI, V.400/3+N, Kw.9,6, Peso 71 Kg, dim.mm.800x700x290h