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

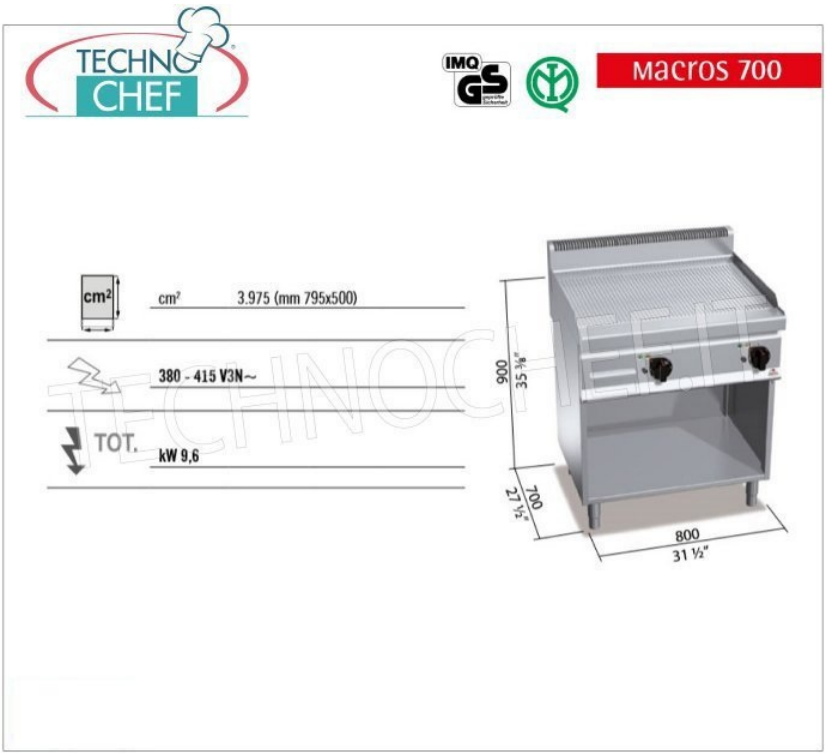
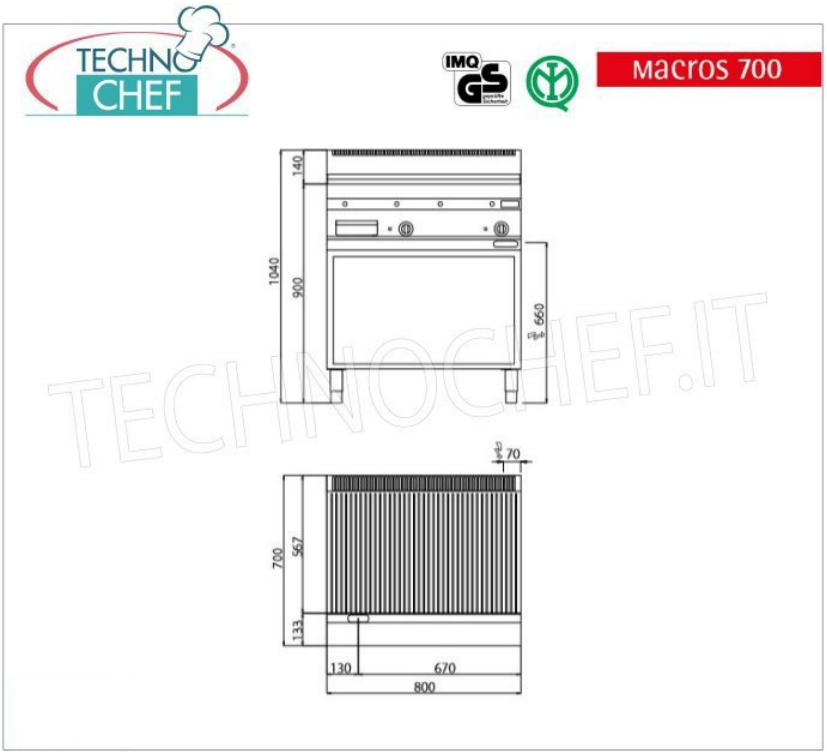
Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Peso netto (Kg)	87
Larghezza (mm)	800
Profondità (mm)	700
Altezza (mm)	900

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FRY TOP ELETTRICO con PIASTRA RIGATA, Linea MACROS 700, Serie POWERED MULTIPAN, DOPPIO 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;
- **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**;
- piedini regolabili;
- **2 anni di garanzia**.

Accessori/Optional:
- spatola rigata per Fry Top
- 2 portine per vano
- tappo in teflon ovale

Marchio CE
Made in ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
BS-E7FR8MP-2	FRY TOP ELETTRICO con PIASTRA RIGATA, BERTOS, Linea MACROS 700, Serie POWERED MULTIPAN, DOPPIO modulo su VANO a GIORNO con ZONA COTTURA da mm 795x500, COMANDI INDIPENDENTI, V.400/3+N, Kw.9,6, Peso 87 Kg, dim.mm.800x700x900h