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

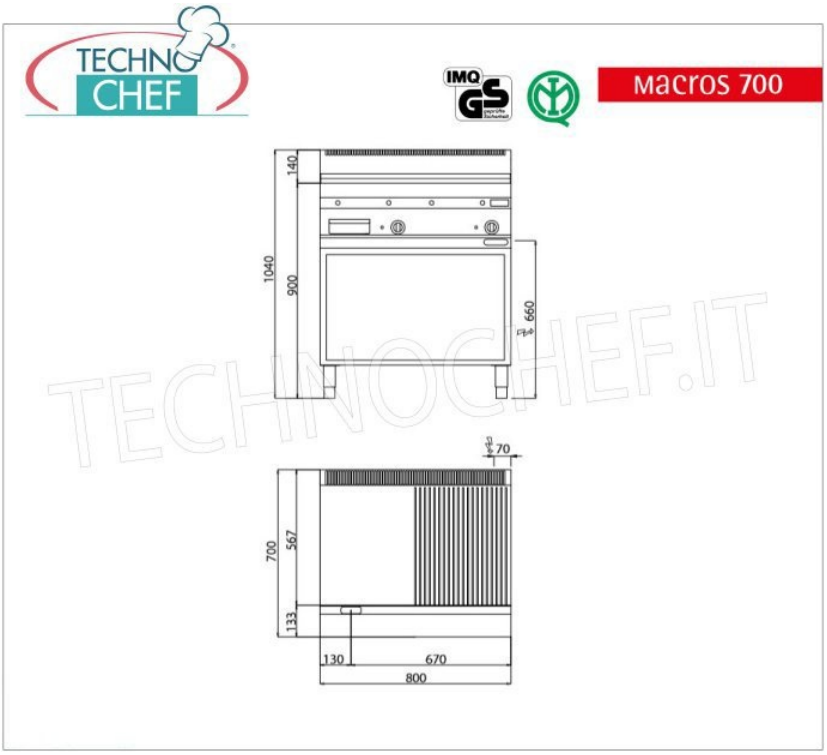
DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FRY TOP ELETTRICO con PIASTRA 1/2 LISCIA e 1/2 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 metà liscia e metà 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 liscia per Fry Top
- spatola rigata per Fry Top
- 2 portine per vano
- tappo in teflon ovale

Marchio CE
Made in ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
BS-E7FM8MP-2	FRY TOP ELETTRICO con PIASTRA 1/2 LISCIA e 1/2 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