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

Potenza termica (Kw)	10
Peso netto (Kg)	66
Peso lordo (Kg)	76
Larghezza (mm)	400
Profondità (mm)	900
Altezza (mm)	900

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

BERTO'S FRY TOP a GAS con PIASTRA LISCIA IN COMPOUND, Linea MAXIMA 900, modulo TOP IN ACCIAIO INOX dim. mm 396x667:
.

- Piano di lavoro e pannelli frontali in **acciaio inox AISI 304.**
- **Bruciatori tubolari** a fiamma di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. o.
- Valvola a comando **termostatico 60 °C - 300 °C** per una regolazione precisa e sicura.
- **Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia**.
- **Accensione piezoelettrica** con protezione in gomma.
- **Piastra liscia ad alto spessore**, a tutta misura con paraspruzzi afilo.
- Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior confort per l'operatore.
- **Superficie di cottura leggermente inclinata** con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore.
- Ampio vano completamente in acciaio.
- **zona cottura 396x667 mm**;
- **garanzia 24 mesi.**

.
MARCHIO CE
MADE IN ITALY

MODELLI DISPONIBILI

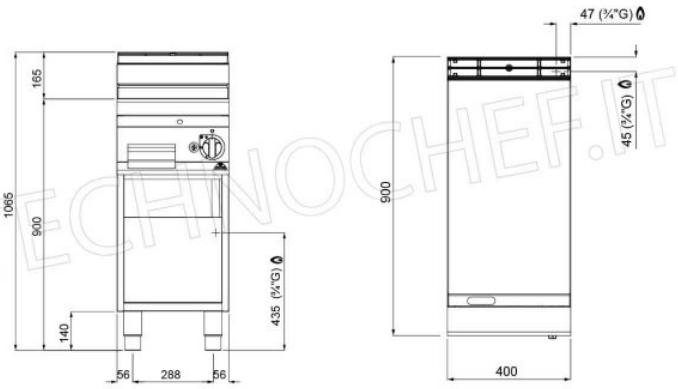
BS-G9FL4M/CPD	**FRY TOP a GAS con PIASTRA LISCIA, BERTO'S**

Linea MAXIMA 900, modulo TOP con ZONA COTTURA da mm 396x667, potenza termica Kw. 10, Peso 66 Kg, dim.mm.400x900x900h

TECHNO CHEF

MAXIMA 900

cm²	2.640 (mm 396 x 667)	
kW	**10**	
kcal/h	8.598	
Btu/h	34.121	
G30/G31	kg/h	0,79
G20	m³/h	1,06
G25	m³/h	1,23
Kg	66	

TECHNO CHEF

MAXIMA 900