



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

Volts	V 400/3
Frequenza (Hz)	5060
Potenza termica (Kw)	20
Peso netto (Kg)	109
Peso lordo (Kg)	119
Larghezza (mm)	800
Profondità (mm)	900
Altezza (mm)	900

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FRY TOP ELETTRICO su VANO a GIORNO con PIASTRA LISCIA IN COMPOUND Doppi Comandi con ZONA COTTURA mm 796x667:

- Piano di lavoro e pannelli frontali in **acciaio inox AISI 304**.
- **Resistenze in acciaio inox incoloy** poste sotto la piastra di cottura.
- **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**.
- Piastra liscia ad alto spessore a tutta misura con paraspruzzi a filo.
- **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.
- **Due zone con comandi separati** per una regolazione della temperatura indipendente ed ottimale.
- Particolarmente indicato per cotture delicate.
- **Superficie di cottura leggermente inclinata** con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore.
- **zona cottura 796x667 mm**
- **garanzia 24 mesi**.

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
BS-E9FL8M-2/CPD	FRY TOP ELETTRICO con PIASTRA LISCIA, modulo TOP con ZONA COTTURA da mm 796X667, potenza elettrica Kw. 11,4, Peso 109 Kg, dim.mm.800x900x900h	€ 2.853,76 + IVA € 3.481,59 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni

