

### 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

Peso netto (Kg)	48
Peso lordo (Kg)	53
Larghezza (mm)	400
Profondità (mm)	714
Altezza (mm)	900

### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

## BERTO'S FRY TOP ELETTRICO con PIASTRA LISCIA IN COMPOUND LUCIDO, Linea MACROS 700,

- Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304.
- Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura.
- Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale.
- o Temperatura massima controllata entro i 280 °C.
- o 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 conse-guente maggior confort per l'operatore.
- Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi.
- Particolarmente indicato per cotture delicate.
- Piedini regolabili.
- o zona cottura 393x500 mm
- o garanzia 24 mesi.

MARCHIO CE MADE IN ITALY

# BS-E7FL4MP/CPD

FRY TOP ELETTRICO con PIASTRA LISCIA in COMPOUND LUCIDO, BERTO'S Linea MACROS 700, 1 modulo con ZONA COTTURA da mm 393x500, potenza elettrica Kw. 4,8, Peso 48 Kg, dim.mm.400x714x900h



