



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

FRY TOP ELETTRICO con PIASTRA LISCIA IN COMPOUND LUCIDO:

- 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.
- **Temperatura massima controllata entro i 280 °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.
- **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.
- **zona cottura 393x500 mm**
- **garanzia 24 mesi**.

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

CODICE

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

BS-E7FL4MP/CPD

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

€ 1.383,81 + IVA

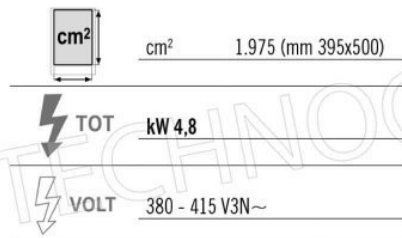
€ 1.688,25 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni



Macros 700



Macros 700

