

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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
BS-E7FR8MP-2	FRY TOP ELETTRICO con PIASTRA 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	

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FRY TOP ELETTRICO con PIASTRA RIGATA, Linea MACROS 700, Serie POWERED MULTIPAN, DOPPIO modulo su VANO a GIORNO:

- o piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304;
- o resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura;
- piastra rigata in acciaio satinato con paraspruzzi a filo;
- 2 zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura;
- o controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale;
- regolazione della temperatura da 50 a 270 °C;
- $\circ~$ spia di linea e spia di raggiungimento temperatura;
- o 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;
- o piedini regolabili;
- o 2 anni di garanzia.

Accessori/Optional:

- 。 spatola rigata per Fry Top
- o 2 portine per vano
- o tappo in teflon ovale

Marchio CE Made in ITALY

Made III II ALI		
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



