



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**.
- **Brucciatori 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

SCHEDA TECNICA

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

MODELLI DISPONIBILI

BS-G9FL4M/CPD**FRY TOP a GAS con PIASTRA LISCIA in compound,
Mod. 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

**MAXIMA 900**

cm² 2.640 (mm 396 x 667)



kW 10



kcal/h 8.598



Btu/h 34.121



Kg 66

G30/G31 kg/h 0,79

G20 m³/h 1,06

G25 m³/h 1,23

**MAXIMA 900**