



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3 +N
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	6
<b>Peso netto (Kg)</b>	40
<b>Larghezza (mm)</b>	665
<b>Profondità (mm)</b>	570
<b>Altezza (mm)</b>	300

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**FRY TOP ELETTRICO da TAVOLO, DOPPIO MODULO con PIASTRA in ACCIAIO SABBBIATO, metà LISCIA e metà RIGATA:**

- **macchina elettrica per cottura a secco o ad olio;**
- **doppio modulo con comandi indipendenti;**
- **struttura in acciaio inox;**
- **piano di cottura in acciaio sabbbiato, metà liscia e metà rigata;**
- **controllo termostatico da 50° a 300°C;**
- cassetto raccolta residui di cottura.

**MADE IN ITALY**

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>FMFRY2LR</b>	FRY TOP ELETTRICO da tavolo, DOPPIO MODULO con COMANDI INDIPENDENTI, PIASTRA in ACCIAIO SABBBIATO, metà LISCIA e metà RIGATA, CONTROLLO TERMOSTATICO da 50° a 300°C, V 400/3+N, Kw 6,00, dimensioni est. mm 665x570x300h	<b>€ 459,56 + IVA</b> € 560,66 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni