



#### SCHEDA TECNICA

<b>Potenza termica (Kw)</b>	10,00
<b>Peso netto (Kg)</b>	66
<b>Larghezza (mm)</b>	400
<b>Profondità (mm)</b>	900
<b>Altezza (mm)</b>	900

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**FRY TOP a GAS con PIASTRA RIGATA, Linea MAXIMA 900, Serie MULTIPAN, 1 modulo su VANO a GIORNO:**

- **piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304;**
- interno in acciaio inox;
- **bruciatori tubolari a fiamma di grande superficie** per una maggiore uniformità di distribuzione del calore;
- Il sistema di **distribuzione uniforme della temperatura** garantisce **cotture ottimali** senza dispersione di calore, con conseguente vantaggio in termini di **risparmio energetico** e miglioramento dell'ambiente di lavoro;
- regolazione della potenza erogata tramite **rubinetto** a funzionamento continuo;
- **fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia;**
- **accensione piezoelettrica** con protezione in gomma,
- **temperatura massima oltre i 300°C;**
- **piastra rigata in acciaio satinato ad alto spessore**, a tutta misura con paraspruzzi a filo;
- **superficie di cottura leggermente inclinata** con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore;
- **zona cottura da mm 396 x 667;**
- **ampio vano completamente in acciaio;**
- **2 anni di garanzia.**

**Accessori/Optional:**

- spatola rigata per Fry Top
- tappo in teflon ovale
- portina destra/sinistra per vano

**Marchio CE**  
**Made in ITALY**

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>BS-G9FR4M</b>	FRY TOP a GAS con PIASTRA RIGATA, BERTOS Linea MAXIMA 900, Serie MULTIPAN, 1 modulo su VANO a GIORNO con ZONA COTTURA da mm 396x667, potenza termica Kw.10,00, Peso 66 Kg, dim.mm.400x900x900h	

**TECHNO CHEF**

IMO GS EKO GREENE

**MAXIMA 900**

cm <sup>2</sup>	cm <sup>2</sup>	2.640 (mm 396 x 667)	
TOT.	kW	10	
	kcal/h	8.598	
	Btu/h	34.121	
G30/G31	kg/h	0,79	
	G20	m <sup>3</sup> /h	1,06
	G25	m <sup>3</sup> /h	1,23
kg	Kg	66	



**TECHNO CHEF**

