



**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>Potenza termica (Kw)</b>	20,00
<b>Peso netto (Kg)</b>	111
<b>Larghezza (mm)</b>	800
<b>Profondità (mm)</b>	900
<b>Altezza (mm)</b>	900

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**FRY TOP a GAS con PIASTRA RIGATA, Linea MAXIMA 900, Serie MULTIPAN, DOPPIO 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;
- **regolazione della potenza erogata tramite rubinetto** a funzionamento continuo;
- **fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia;**
- **accensione piezoelettrica** con protezione in gomma,
- 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;
- **temperatura massima oltre i 300°C;**
- **piastra rigata in acciaio satinato ad alto spessore**, a tutta misura con paraspruzzi a filo;
- **due zone con comandi separati** per una **regolazione indipendente ed ottimale della temperatura;**
- **superficie di cottura leggermente inclinata** con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore;
- **zona cottura da mm 796 x 667;**
- **ampio vano completamente in acciaio;**
- **2 anni di garanzia.**

**Accessori/Optional:**

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


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

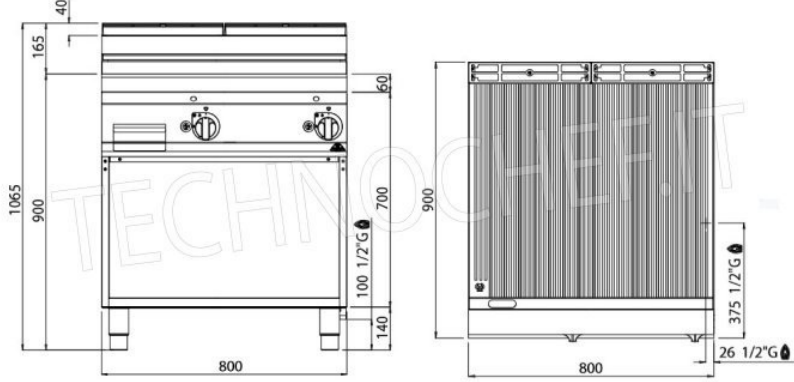
CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>BS-G9FR8M-2</b>	FRY TOP a GAS con PIASTRA RIGATA, BERTOS Linea MAXIMA 900, Serie MULTIPAN, DOPPIO modulo su VANO a GIORNO con ZONA COTTURA da mm 796x667, COMANDI INDIPENDENTI, potenza termica Kw.20,00, Peso 111 Kg, dim.mm.800x900x900h	

**TECHNO CHEF**  **MAXIMA 900**



<b>cm<sup>2</sup></b>	cm <sup>2</sup>	5.300 (mm 796 x 667)
<b>TOT.</b>	<b>kW</b>	20
	kcal/h	17.197
	Btu/h	68.243
<b>kg</b>	G30/G31	kg/h 1,58
	G20	m <sup>3</sup> /h 2,12
	G25	m <sup>3</sup> /h 2,46
	<b>Kg</b>	111

**TECHNO CHEF**  **MAXIMA 900**



Technical drawing showing dimensions (mm):

- Front view: Total height 1065, top section height 165, main body height 900, depth 800, control panel height 60, main body depth 700, base height 140, gas inlet height 100 1/2" G.
- Side view: Total height 900, depth 800, gas inlet height 26 1/2" G, main body depth 375 1/2" G.