



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-G9FM8M-2 | FRY TOP a GAS con PIASTRA 1/2 LISCIA e 1/2 RIGATA, BERTO'S, 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 | € 2.428,81 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 15 a 25 giorni |

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FRY TOP a GAS con PIASTRA 1/2 LISCIA e 1/2 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,
- **temperatura massima oltre i 300°C;**
- **piastra metà liscia e metà 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 liscia per Fry Top
- spatola rigata per Fry Top
- tappo in teflon ovale
- 2 portine per vano

Marchio CE
Made in ITALY

SCHEDA TECNICA

Potenza termica (Kw) 20,00

Peso netto (Kg) 111

Larghezza (mm) 800

Profondità (mm) 900

Altezza (mm) 900

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

BS-SPL



TECHNOCHEF - Spatola Liscia, Mod.SPL
Spatola liscia per Fry Top

€ 29,66 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

BS-SPR



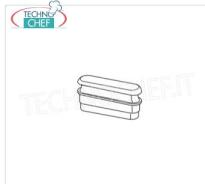
TECHNOCHEF - Spatola Rigata, Mod.SPR
Spatola Rigata per Fry Top

€ 29,66 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

BS-TPTO



TECHNOCHEF - Tappo in teflon ovale, Mod.TPTO
Tappo in teflon ovale per Fry Top

€ 100,65 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

BS-2P400



TECHNOCHEF - 2 Portine per vano, Mod.2P400
2 Portine per vano, 400+400 mm

€ 192,42 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



MAXIMA 900



cm² 5.300 (mm 796 x 667)



KW 20

kcal/h 17.197

TOT.

Btu/h 68.243



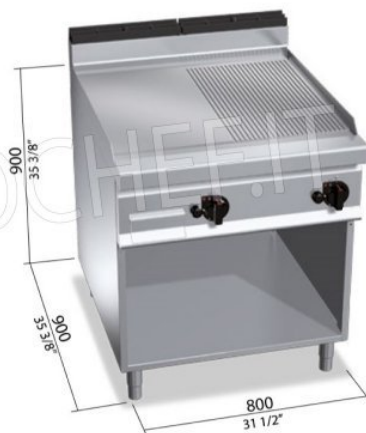
G30/G31 kg/h 1,58

G20 m³/h 2,12

G25 m³/h 2,46



Kg 111





MAXIMA 900

