


**SCHEDA TECNICA**

<b>Potenza termica (Kw)</b>	6,9
<b>Peso netto (Kg)</b>	50
<b>Larghezza (mm)</b>	400
<b>Profondità (mm)</b>	700
<b>Altezza (mm)</b>	900

**DESCRIZIONE PROFESSIONALE**
**FRY TOP a GAS con PIASTRA LISCIA, Linea MACROS 700, Serie MULTIPAN, 1 modulo su VANO a GIORNO:**

- **piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304;**
- **bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata** 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 silicone;
- **temperatura massima oltre i 300 °C;**
- **piastra liscia in acciaio satinato** con paraspruzzi a filo;
- **superficie di cottura leggermente inclinata** con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi;
- **zona cottura da mm 395 x 500;**
- piedini regolabili;
- **2 anni di garanzia.**

**Accessori/Optional:**

- spatola liscia per Fry Top
- portina per vano
- tappo in teflon ovale

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

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
--------	-------------	-----------------



Macros 700



cm<sup>2</sup> 1.975 (mm 395x500)



kW 6,9



kcal/h 5.934

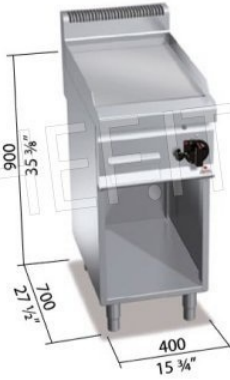
Btu/h 23.543



G30/G31 kg/h 0,54

G20 m<sup>3</sup>/h 0,73

G25 m<sup>3</sup>/h 0,85



Macros 700

