



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-G7FR4B	FRY TOP a GAS con PIASTRA RIGATA, BERTOS, Linea MACROS 700, Serie MULTIPAN, 1 modulo TOP con ZONA COTTURA da mm 395x500, potenza termica Kw.6,9, Peso 38 Kg, dim.mm.400x700x290h	

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FRY TOP a GAS con PIASTRA RIGATA, Linea MACROS 700, Serie MULTIPAN, 1 modulo TOP:

- 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 rigata 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;
- 2 anni di garanzia.

Accessori/Optional:

- spatola rigata per Fry Top
- tappo in teflon ovale

Marchio CE
Made in ITALY

SCHEDA TECNICA

Potenza termica (Kw)	6,9
Peso netto (Kg)	38
Larghezza (mm)	400
Profondità (mm)	700
Altezza (mm)	290

cm² cm² 1.975 (mm 395x500)

TOT.	kW	6,9
	kcal/h	5.934
	Btu/h	23.543
	G30/G31	kg/h 0,54
	G20	m ³ /h 0,73
	G25	m ³ /h 0,85

