



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



SCHEDA TECNICA

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

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FRY TOP a GAS con PIASTRA RIGATA, 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 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;**
- piedini regolabili;
- **2 anni di garanzia.**

Accessori/Optional:

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

Marchio CE
Made in ITALY

CODICE

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA



macros 700



cm² 1.975 (mm 395x500)



kW 6,9

kcal/h 5.934



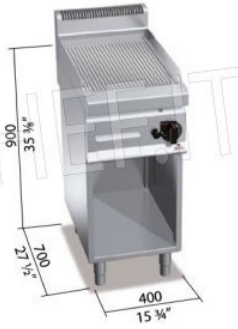
Btu/h 23.543



G30/G31 kg/h 0,54

G20 m³/h 0,73

G25 m³/h 0,85



macros 700

