



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Peso netto (Kg)	48
Larghezza (mm)	400
Profondità (mm)	700
Altezza (mm)	900

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FRY TOP ELETTRICO con PIASTRA RIGATA, Linea MACROS 700, Serie POWERED MULTIPAN, 1 modulo su VANO a GIORNO:

- **piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304;**
- resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura;
- **piastra rigata in acciaio satinato** con paraspruzzi a filo;
- **controllo termostatico e termostato di sicurezza** a riarmo manuale;
- **regolazione della temperatura da 50 a 270 °C;**
- **spia di linea e spia di raggiungimento temperatura;**
- 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

BS-E7FR4MP

FRY TOP ELETTRICO con PIASTRA RIGATA, BERTOS,
Linea MACROS 700, Serie POWERED MULTIPAN, 1
modulo su VANO a GIORNO con ZONA COTTURA da
mm 395x500, V.400/3+N, Kw.4,8, Peso 48 Kg,
dim.mm.400x700x900h

