

#### 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

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Peso netto (Kg)	71
Larghezza (mm)	800
Profondità (mm)	700
Altezza (mm)	290

### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

## FRY TOP ELETTRICO con PIASTRA LISCIA, Linea MACROS 700, Serie POWERED MULTIPAN, DOPPIO modulo TOP:

- o piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304;
- resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura;
- o piastra liscia in acciaio satinato con paraspruzzi a filo;
- 2 zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura;
- controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale;
- regolazione della temperatura da 50 a 270 °C;
- o 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;
- o zona cottura da mm 795 x 500;
- o 2 anni di garanzia.

### Accessori/Optional:

- o spatola liscia per Fry Top
- tappo in teflon ovale

### Marchio CE Made in ITALY

FRY TOP ELETTRICO con PIASTRA LISCIA, BERTOS, Linea MACROS 700, Serie POWERED MULTIPAN, DOPPIO modulo TOP con ZONA COTTURA da mm 795x500, COMANDI INDIPENDENTI, V.400/3+N, Kw.9,6, Peso 71 Kg, dim.mm.800x700x290h



