



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>BS-E7FL8MP-2</b>	FRY TOP ELETTRICO con PIASTRA LISCIA, BERTOS, Linea MACROS 700, Serie POWERED MULTIPAN, DOPPIO modulo su VANO a GIORNO con ZONA COTTURA da mm 795x500, COMANDI INDIPENDENTI, V.400/3+N, Kw.9,6, Peso 87 Kg, dim.mm.800x700x900h	

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**FRY TOP ELETTRICO con PIASTRA LISCIA, Linea MACROS 700, Serie POWERED MULTIPAN, DOPPIO 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 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;**
- **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 795 x 500;**
- piedini regolabili;
- **2 anni di garanzia.**

#### Accessori/Optional:

- spatola liscia per Fry Top
- 2 portine per vano
- tappo in teflon ovale

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

#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3 +N
<b>Frequenza (Hz)</b>	50

<b>Peso netto (Kg)</b>	87
<b>Larghezza (mm)</b>	800
<b>Profondità (mm)</b>	700
<b>Altezza (mm)</b>	900

