



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) | 87 |
| Larghezza (mm) | 800 |
| Profondità (mm) | 700 |
| Altezza (mm) | 900 |

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

| CODICE | DESCRIZIONE | PREZZO/CONSEGNA |
|---------------------|--|-----------------|
| BS-E7FL8MP-2 | 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 | |

