



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 1/2 LISCIA e 1/2 RIGATA, Linea MACROS 700, Serie POWERED MULTIPAN, DOPPIO modulo TOP:

- **piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304;**
- resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura;
- **piastra metà liscia e metà rigata, 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;**
- **2 anni di garanzia.**

Accessori/Optional:

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

Marchio CE
Made in ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
BS-E7FM8BP-2	FRY TOP ELETTRICO con PIASTRA 1/2 LISCIA e 1/2 RIGATA, 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	

