



SCHEDA TECNICA

Potenza termica (Kw)	20
Peso netto (Kg)	122
Peso lordo (Kg)	132
Larghezza (mm)	800
Profondità (mm)	900
Altezza (mm)	900

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

BERTO'S FRY TOP a GAS con PIASTRA LISCIA IN COMPOUND, Linea MAXIMA 900, modulo TOP IN ACCIAIO INOX dim. mm 796x667:

- Piano di lavoro e pannelli frontali in **acciaio inox AISI 304**.
- **Brucciatori tubolari** a fiamma di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore.
- Valvola a comando **termostatico 60 °C - 300 °C** per una regolazione precisa e sicura.
- **Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia**.
- **Accensione piezoelettrica** con protezione in gomma.
- **Piastra liscia ad alto spessore**, a tutta misura con paraspruzzi afilo.
- Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior confort per l'operatore.
- **Due zone con comandi separati** per una regolazione della temperatura indipendente ed ottimale.
- Particolarmente indicato per cotture delicate.
- **Superficie di cottura leggermente inclinata** con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore.
- Ampio vano completamente in acciaio.
- **zona cottura 796x667 mm**
- **garanzia 24 mesi**.

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

BS-G9FL8M-2/CPD



**FRY TOP a GAS con PIASTRA LISCIA in compound,
Mod. G9FL8M-2/CPD**



MAXIMA 900



cm² 5.300 (mm 796 x 667)



kW 20
kcal/h 17.197
Btu/h 68.243



G30/G31 kg/h 1,58

G20 m³/h 2,12

G25 m³/h 2,46



Kg 122



MAXIMA 900

