



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

BERTO'S FRY TOP a GAS con PIASTRA LISCIA IN COMPOUND, Linea MACROS 700, modulo TOP IN ACCIAIO INOX dim. mm 393x500:

- Piano di lavoro e pannelli frontali in **acciaio inox AISI 304**.
- **Brucciatori tubolari** a fiamma auto-stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore.
- Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto termostato.
- **Fiamma pilota e valvola di sicurezza** a termocoppia.
- Accensione piezoelettrica con protezione in silicone.
- **Temperatura massima** controllata entro i **280 °C**.
- **Piastra liscia ad alto spessore**, a tutta misura con paraspruzzi a filo.
- **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.
- **Superficie di cottura leggermente inclinata** con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi.
- Particolarmente indicato **per cotture delicate**.
- Piedini regolabili.
- **zona cottura 393x500 mm**
- **garanzia 24 mesi**.

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

SCHEDA TECNICA

Potenza termica (Kw)	6,9
Peso netto (Kg)	38
Peso lordo (Kg)	46
Larghezza (mm)	400
Profondità (mm)	714
Altezza (mm)	290

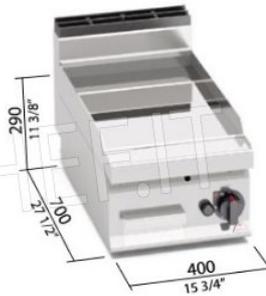
MODELLI DISPONIBILI

BS-G7FL4B/CPD**FRY TOP a GAS con PIASTRA LISCIA in compound,****Mod. G7FL4B/CPD**

FRY TOP a GAS con PIASTRA LISCIA, BERTO'S Linea MACROS 700, modulo con ZONA COTTURA da mm 393x500, potenza termica Kw. 6,9, Peso 38 Kg, dim.mm.400x714x290h

**MACROS 700**

	cm ²	1.975 (mm 395x500)
	KW	6,9
	kcal/h	5.934
	Btu/h	23.543
	G30/G31	kg/h 0,54
	G20	m ³ /h 0,73
	G25	m ³ /h 0,85

**MACROS 700**