



#### SCHEDA TECNICA

<b>Potenza termica (Kw)</b>	13,8
<b>Peso netto (Kg)</b>	70
<b>Peso lordo (Kg)</b>	83
<b>Larghezza (mm)</b>	800
<b>Profondità (mm)</b>	714
<b>Altezza (mm)</b>	290

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**BERTO'S FRY TOP a GAS con PIASTRA LISCIA IN COMPOUND, Linea MACROS 700, modulo IN ACCIAIO INOX dim. mm 793x500:**

- 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.
- **Due zone cottura con comandi separati** per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura.
- **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 793x500 mm**
- **garanzia 24 mesi**.

**MARCHIO CE**  
**MADE IN ITALY**

MODELLI DISPONIBILI

BS-G7FL8B-2/CPD



FRY TOP a GAS con PIASTRA LISCIA in compound,  
Mod. G7FL8B-2/CPD

**TECHNO CHEF** **MACROS 700**

	cm <sup>2</sup>	3.975 (mm 795x500)
	<b>kW</b>	<b>13,8</b>
	kcal/h	11.868
	TOT	Btu/h 47.086
	G30/G31	kg/h 1,09
	G20	m <sup>3</sup> /h 1,46
	G25	m <sup>3</sup> /h 1,70

**TECHNO CHEF** **MACROS 700**

TECHNOCHEF.IT