


DESCRIZIONE PROFESSIONALE
FRY TOP a GAS con PIASTRA LISCIA IN COMPOUND LUCIDO, Linea MACROS 700:

- 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

SCHEDA TECNICA

Potenza termica (Kw)	13,8
Peso netto (Kg)	88
Peso lordo (Kg)	104
Larghezza (mm)	800
Profondità (mm)	714
Altezza (mm)	900

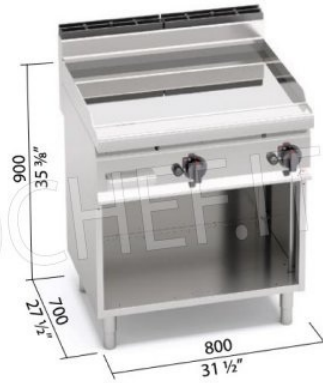
MODELLI DISPONIBILI

BS-G7FL8M-2/CPD
FRY TOP a GAS con PIASTRA Liscia in COMPOUND LUCIDO, 2 zone cottura Independenti, Mod. G7FL8M-2/CPD

FRY TOP a GAS con PIASTRA Liscia in COMPOUND LUCIDO, BERTO'S Linea MACROS 700, modulo con ZONA COTTURA da mm 793x500, potenza termica Kw. 13,8, Peso 88 Kg, dim.mm.800x714x900h


MACROS 700

	cm ²	3.975 (mm 795x500)
	kW	13,8
	kcal/h	11.868
	Btu/h	47.086
	kg/h	1,09
	m ³ /h	1,46
	m ³ /h	1,70


MACROS 700
