

**FRY-TOP GAS CON PIASTRA LISCIA IN COMPOUND BERTO'S
LINEA MACROS 700 SU BASE APERTA DIM.
cm.80x70x90H**



SOLUZIONI FOODSERVICE

Dimensioni:

- Larghezza 80 cm
- Profondità 70 cm
- Altezza 90 cm

Descrizione tecnica:

Materiali:

- Piano di lavoro, pannelli frontali e laterali: Acciaio Inox AISI 304, resistente e facile da pulire.
- Piastra di cottura bicomponente: Composta da una lastra di acciaio ad alto spessore per una distribuzione uniforme del calore e rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida per facilità di pulizia e comfort operativo.

Caratteristiche principali:

- Bruciatori tubolari a fiamma auto-stabilizzata: Superficie ampia per una distribuzione omogenea del calore.
- Potenza regolabile: Rubinetto termostato per un controllo preciso della temperatura fino a 280°C.
- Accensione piezoelettrica: Con protezione in silicone per maggiore durata.
- Sicurezza: Dotato di fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia.
- Superficie di cottura inclinata: Favorisce il drenaggio dei liquidi con foro di scarico di grandi dimensioni.
- Due zone di cottura indipendenti: Comandi separati per la regolazione ottimale della temperatura in ciascuna zona, ideale per cotture delicate.
- Piedini regolabili: Per adattarsi a qualsiasi piano di lavoro o ambiente.

Vantaggi operativi:

- Distribuzione uniforme del calore grazie alla piastra in acciaio.
- Facilità di pulizia: La finitura lucida in acciaio inox riduce l'irraggiamento e rende la piastra facile da mantenere.
- Confort per l'operatore: Il design riduce la trasmissione del calore all'ambiente circostante.
- Sistema di scarico efficiente: Raccolta dei liquidi in contenitori a tenuta stagna.

Ideale per cucine professionali che necessitano di precisione e uniformità nella cottura di alimenti delicati.