

**FRY-TOP ELETTRICO CON PIASTRA LISCIA IN COMPOUND
BERTO'S LINEA MACROS 700 SU BASE APERTA DIM.
cm.40x70x90H**



vedi prodotto online



SOLUZIONI FOODSERVICE

Dimensioni:

- Larghezza 40 cm
- Profondità 70 cm
- Altezza 90 cm

Struttura e Materiali:

- Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304, resistente e di alta qualità.
- Piastra di cottura ad alto spessore con rivestimento bicomponente: una lastra di acciaio per un'ottima uniformità di calore e un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida per una facile pulizia e ridotto irraggiamento.

Caratteristiche di Riscaldamento:

- Bruciatori tubolari a fiamma auto-stabilizzata di grande superficie per una distribuzione del calore uniforme.
- Regolazione della potenza tramite rubinetto termostato con accensione piezoelettrica e protezione in silicone.
- Temperatura massima controllata fino a 280 °C.
- Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia per garantire sicurezza e affidabilità.

Design della Piastra di Cottura:

- Piastra liscia a tutta misura con paraspruzzi a filo, ideale per una cottura delicata e uniforme.
- Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in contenitore a tenuta di liquidi per facilitare la raccolta e la gestione dei residui.

Regolazione e Stabilità:

- Piedini regolabili per un'adeguata stabilità e adattamento a diverse superfici di lavoro.

Utilizzo:

Particolarmente indicato per cotture delicate, grazie alla sua superficie di cottura che garantisce una distribuzione uniforme del calore e una gestione ottimale dei residui.

Questo fry-top rappresenta una soluzione professionale e versatile per la cucina commerciale, combinando efficienza, sicurezza e facilità di manutenzione.