

**FRY-TOP ELETTRICO 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

- Caratteristiche tecniche:

- Struttura: Base aperta con piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304, resistente e facile da pulire.
- Piastra di Cottura: Realizzata in acciaio satinato, liscia e dotata di paraspruzzi a filo.
- Resistenze: Acciaio incoloy, posizionate sotto la piastra per una distribuzione uniforme del calore.
- Controllo e Sicurezza:
 - Termostato con regolazione della temperatura da 50 a 270 °C.
 - Termostato di sicurezza a riarmo manuale.
 - Spie di linea e di raggiungimento temperatura per monitorare lo stato di funzionamento.
- Zona di Cottura: Due zone indipendenti con comandi separati per una regolazione ottimale e indipendente della temperatura.
- Superficie di Cottura: Leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in contenitore a tenuta di liquidi per facilitare la raccolta dei grassi e dei liquidi.
- Piedini: Regolabili per garantire la stabilità su superfici irregolari.

Questo fry-top è ideale per la cucina professionale, offrendo precisione nella temperatura e facilità di manutenzione grazie alla sua struttura robusta e ai componenti di alta qualità.