

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



SOLUZIONI FOODSERVICE

Dimensioni:

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

Il Fry-Top elettrico della linea Macros 700 di Berto's è progettato per garantire alte prestazioni di cottura e durabilità, ideale per l'uso professionale in cucine di ristoranti, bar e catering.

Caratteristiche principali:

- Struttura: Piano di lavoro e pannelli frontali realizzati in acciaio inox AISI 304, garantendo resistenza alla corrosione e igiene ottimale.
- Resistenze: In acciaio Incoloy, posizionate sotto la piastra di cottura per una distribuzione uniforme del calore.
- Controllo: Sistema di controllo termostatico preciso, con termostato di sicurezza a riarmo manuale.
- Intervallo di temperatura: Regolabile da 50°C a 270°C, per adattarsi a diversi tipi di cottura.
- Indicatori: Spia di linea e spia di raggiungimento della temperatura, per un facile monitoraggio dello stato operativo.

Piastra di cottura:

- Tipo: Piastra rigata in acciaio satinato, ideale per la cottura di carne, pesce e verdure, con effetto grigliato.
- Design: Superficie leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni, dotato di convogliatore che dirige i liquidi in un apposito contenitore a tenuta.

Funzionalità aggiuntive:

- Paraspruzzi a filo: Evita schizzi e fuoriuscite durante la cottura.
- Piedini regolabili: La versione con base aperta include piedini regolabili per garantire stabilità su qualsiasi superficie.

Ideale per: Chi cerca un fry-top compatto, efficiente e versatile, con finiture di qualità per utilizzo intensivo in ambienti professionali.