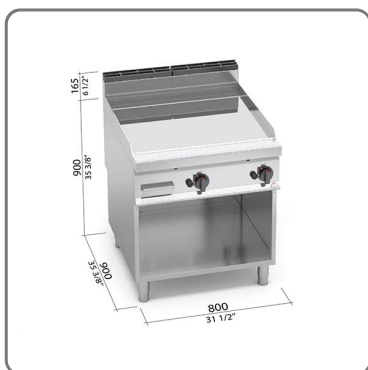


**FRY-TOP GAS CON PIASTRA LISCIA IN COMPOUND BERTO'S
LINEA MAXIMA 900 SU BASE APERTA DIM.
cm.80x90x90H**

Fry-Top a Gas con Piastra Liscia in Compound Berto's Linea Maxima 900 su Base Aperta
- mod. G9FL8M-2/CPD



SOLUZIONI FOODSERVICE

Dimensioni:

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

Il Fry-Top a gas della Linea Maxima 900 di Berto's rappresenta una soluzione di alta qualità per la cucina professionale, progettato per garantire prestazioni eccellenti e durabilità nel tempo.

Struttura:

- Piano di lavoro e pannelli frontali realizzati in acciaio inox AISI 304, resistente alla corrosione e facile da pulire, ideale per l'ambiente della cucina professionale.

Sistema di riscaldamento:

- Bruciatori tubolari ad ampia superficie che assicurano una distribuzione uniforme del calore su tutta la piastra, garantendo cotture uniformi anche su superfici estese.
- Valvola termostatica con regolazione precisa della temperatura da 60 °C a 300 °C, per un controllo ottimale durante le diverse fasi di cottura.

Funzioni di sicurezza:

- Dotato di fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia per prevenire eventuali rischi.
- Accensione piezoelettrica con protezione in gomma, facile e sicura da utilizzare anche in condizioni di lavoro intense.

Piastra di cottura:

- Piastra liscia di elevato spessore realizzata in compound bicomponente, composta da:
 - Una base in acciaio per una distribuzione ottimale del calore.
 - Un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, che facilita la pulizia e riduce l'irraggiamento, aumentando il comfort per l'operatore.
- Dotata di due zone di cottura indipendenti, con comandi separati per regolare le temperature individualmente, particolarmente adatte per cotture delicate.

Design funzionale:

- Superficie di cottura leggermente inclinata per favorire lo scolo dei liquidi.
- Foro di scarico di grandi dimensioni con convogliatore integrato che dirige i residui in un apposito contenitore, facilitando la pulizia e mantenendo l'area di lavoro ordinata.

Questo Fry-Top è ideale per cucine professionali che richiedono affidabilità, precisione e versatilità, garantendo ottime performance anche nelle situazioni di lavoro più impegnative.