

**FRY-TOP GAS CON PIASTRA RIGATA BERTO'S LINEA
MAXIMA 900 SU BASE APERTA DIM. cm.40x90x90H**



SOLUZIONI FOODSERVICE

Dimensioni:

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

Il Fry-Top a gas Berto's Linea Maxima 900 è un prodotto di alta qualità, progettato per garantire prestazioni eccellenti nella cottura professionale. Ideale per cucine industriali e ristoranti, presenta le seguenti caratteristiche tecniche:

- Materiale di costruzione:

Piano di lavoro e pannelli frontali realizzati in acciaio inox AISI 304, sinonimo di robustezza e resistenza alla corrosione. Anche l'interno è completamente in acciaio inox, garantendo durabilità e igiene.

- Sistema di riscaldamento:

Dotato di bruciatori tubolari a fiamma estesa, assicura un'ottimale distribuzione del calore su tutta la superficie della piastra.

- Controllo della potenza:

La regolazione della potenza è continua, grazie a un rubinetto che permette una modulazione precisa del calore.

- Sicurezza:

Dispone di fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia per una protezione massima durante l'uso.

- Accensione:

Sistema di accensione piezoelettrica con protezione in gomma, che facilita l'avvio e protegge i componenti.

- Temperature elevate:

La piastra raggiunge temperature superiori ai 300°C, perfette per una cottura rapida e uniforme.

- Piastra di cottura:

In acciaio satinato ad alto spessore, rigata e a tutta misura, con paraspruzzi integrato, garantisce resistenza e facilita la pulizia.

- Design funzionale:

La superficie di cottura è leggermente inclinata, dotata di un foro di scarico di grandi dimensioni per facilitare la raccolta dei grassi, convogliati in un contenitore dedicato.

- Base aperta:

Include un ampio vano in acciaio inox, utile per riporre utensili o attrezzature, mantenendo

SOLUZIONI FOODSERVICE

l'area di lavoro organizzata.

Perfetto per chi cerca affidabilità, durata e alte prestazioni in un fry-top professionale.