

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



SOLUZIONI FOODSERVICE

Dimensioni:

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

Caratteristiche tecniche:

Materiali:

- Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304
- Interno in acciaio inox
- Piastra liscia in acciaio satinato ad alto spessore

Resistenze: Acciaio inox Incoloy, posizionate sotto la piastra di cottura

Controllo Termostatico:

- Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C
- Termostato di sicurezza a riarmo manuale

Indicatori:

- Spia di linea
- Spia di raggiungimento temperatura

Design della Piastra:

- Piastra liscia a tutta misura con paraspruzzi a filo
- Superficie di cottura leggermente inclinata per facilitare il deflusso dei liquidi
- Foro di scarico di grandi dimensioni con convogliatore in apposito contenitore

Struttura:

- Ampio vano completamente in acciaio
- Base aperta per un facile accesso e pulizia

Questo fry-top elettrico è ideale per cucine professionali che richiedono un'alta performance e un'ottima durabilità, offrendo un controllo preciso della temperatura e una facile manutenzione grazie ai materiali di alta qualità e alla progettazione ergonomica.