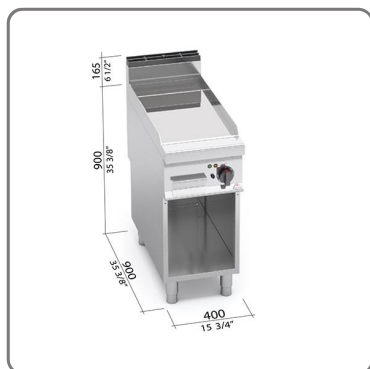


**FRY-TOP ELETTRICO CON PIASTRA LISCIA IN COMPOUND
BERTO'S LINEA MAXIMA 900 SU BASE APERTA DIM.
cm.40x90x90H**



vedi prodotto online



SOLUZIONI FOODSERVICE

Dimensioni:

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

Descrizione tecnica

- Costruzione:
 - Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304.
 - Piastra di cottura bicomponente: acciaio per l'uniformità e rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida per una facile pulizia e ridotto irraggiamento.
- Resistenze: Acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura.
- Controllo e Sicurezza:
 - Controllo termostatico.
 - Termostato di sicurezza a riarmo manuale.
 - Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C.
 - Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.
- Design della Piastra:
 - Piastra liscia ad alto spessore a tutta misura con paraspruzzi a filo.
 - Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in contenitore dedicato.
- Base: Ampio vano completamente in acciaio.

Questa fry-top combina robustezza e praticità, ideale per un uso intensivo in ambienti professionali. La qualità dei materiali e il design innovativo assicurano prestazioni eccellenti e un'ottima facilità di manutenzione.