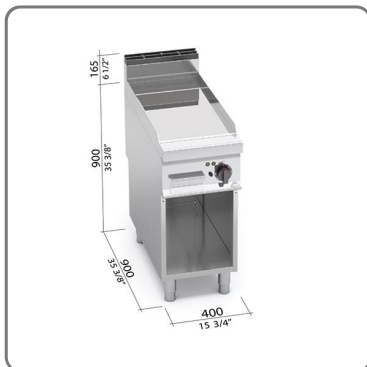


**FRY-TOP ELETTRICO CON PIASTRA LISCIA IN COMPOUND  
BERTO'S LINEA MAXIMA 900 SU BASE APERTA DIM.  
cm.40x90x90H**

Fry-Top Elettrico con Piastra Liscio in Compound Bertò's Linea Maxima 900 su Base Aperta  
- mod. E9FL4M/CPD



# 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.