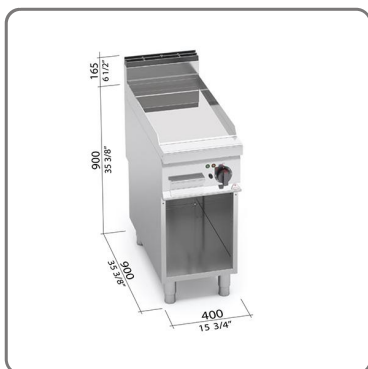


**FRY-TOP ELETTRICO CON PIASTRA LISCIA IN COMPOUND  
BERTO'S LINEA MAXIMA 900 SU BASE APERTA DIM.  
cm.40x90x90H**



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.