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

FRY-TOP ELETTRICO CON PIASTRA RIGATA BERTO'S LINEA MAXIMA 900 SU BASE APERTA - mod. E9FR4M

vedi prodotto online

CODICE: **20403500**
MARCA: **BERTO'S**

SENO&SENO
SOLUZIONI FOODSERVICE

Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it

Dimensioni:
- Larghezza 40 cm
- Profondità 90 cm
- Altezza 90 cm

Il Fry-Top elettrico della linea Maxima 900 di Berto's è un'attrezzatura professionale ideale per la cottura uniforme di diversi alimenti. La piastra rigata in acciaio satinato ad alto spessore è progettata per resistere a un uso intensivo, garantendo una cottura uniforme grazie alle resistenze in acciaio inox Incoloy situate sotto la superficie.

Caratteristiche tecniche:
- Materiale: Piano di lavoro e pannelli frontali realizzati in acciaio inox AISI 304, interno in acciaio inox per massima durabilità e igiene.
- Piastra di cottura: Piastra rigata a tutta superficie, leggermente inclinata, con foro di scarico e convogliatore in apposito contenitore per la raccolta dei liquidi.
- Resistenze: Resistenze elettriche in acciaio inox Incoloy garantiscono una distribuzione omogenea del calore.
- Termostato: Controllo della temperatura regolabile da 50°C a 270°C, dotato di termostato di sicurezza a riarmo manuale.
- Spie: Spia di linea e spia di raggiungimento della temperatura per monitorare facilmente lo stato della cottura.
- Vano sottostante: Ampio vano completamente in acciaio inox per riporre utensili o accessori.

Applicazioni: Perfetto per ristoranti e cucine professionali che richiedono attrezzature affidabili e performanti.

Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it