

TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio Via Carlo Pisacane, 134 61032 Fano (PU) Italy P.IVA IT0200411413 Tel. +39 0721 805911 FAX +39 0721 809794 e-mail: staff@technochef.it www.technochef.it www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973



- 1-1	CHA	\ TEG	IN	LA

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3 +N
frecuencia (Hz)	50
peso neto (Kg)	87
ancho (mm)	800
profundidad (mm)	700
altura (mm)	900
profundidad (mm)	700

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

PLANCHA ELÉCTRICA con PLACA ACANALADA, Línea MACROS 700, Serie MULTIPAN ALIMENTADA, módulo DOBLE sobre MUEBLE ABIERTO :

- \circ encimera y paneles frontales en acero inoxidable AISI 304 ;
- Elementos calefactores de acero Incoloy colocados debajo de la placa de cocción;
- placa de acero satinado acanalada con protección contra salpicaduras enrasada;
- o 2 zonas con controles separados para una regulación de temperatura óptima e independiente;
- o control termostático y termostato de seguridad con rearme manual;
- $\circ~$ regulación de temperatura de 50 a 270 °C ;
- $\circ \ \ \text{indicador de línea} \ e \ \text{indicador de temperatura} \ ; \\$
- Superficie de cocción ligeramente inclinada con gran orificio de drenaje y cinta transportadora hacia un recipiente especial hermético;
- $\circ~$ zona de cocción de 795 x 500 mm ;
- pies ajustables;
- · 2 años de garantía .

Accesorios/Opciones:

- espátula estriada para Fry Top
- 2 puertas por compartimento
- $\circ\;$ tapa ovalada de teflón

marca CE Hecho en Italia

BS-E7FR8MP-2

PLANCHA ELÉCTRICA con PLANCHA ESTRIADA, BERTOS, Línea MACROS 700, Serie MULTIPAN ALIMENTADA, DOBLE módulo sobre MUEBLE ABIERTO con ZONA DE COCCIÓN 795x500 mm, MANDOS INDEPENDIENTES, V.400/3+N, Kw.9,6, Peso 87 Kg, dim.mm. 800x700x900h



