



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3 +N
frecuencia (Hz)	50
peso neto (Kg)	71
ancho (mm)	800
profundidad (mm)	700
altura (mm)	290

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

PLANCHA ELÉCTRICA con PLACA 1/2 LISA y 1/2 ACANALADA, línea MACROS 700, serie MULTIPAN POWERED, módulo DOBLE SUPERIOR :

- **encimera y paneles frontales en acero inoxidable AISI 304 ;**
- Elementos calefactores de acero Incoloy colocados debajo de la placa de cocción;
- **placa mitad lisa y mitad nervada , en acero satinado** con protección contra salpicaduras enrasada;
- **2 zonas con controles separados** para una regulación de temperatura óptima e independiente;
- **control termostático y termostato de seguridad** con rearme manual;
- **regulación de temperatura de 50 a 270 °C ;**
- **indicador de línea e indicador de temperatura ;**
- Superficie de cocción ligeramente inclinada con gran orificio de drenaje y transportador a un recipiente especial hermético. ;
- **zona de cocción de 795 x 500 mm ;**
- **2 años de garantía .**

Accesorios/Opciones :

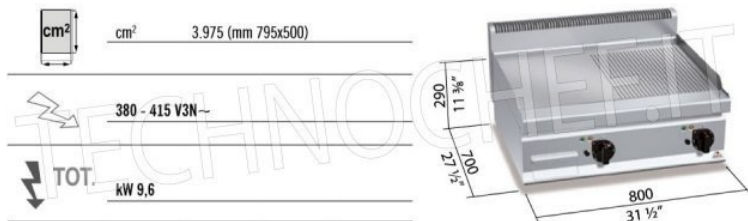
- espátula lisa para Fry Top
- espátula estriada para Fry Top
- tapa ovalada de teflón

marca CE
Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
--------	-------------	----------------

BS-E7FM8BP-2

PLANCHA ELÉCTRICA con 1/2 PLACA LISA y 1/2 ACANALADA, BERTOS, línea MACROS 700, serie MULTIPAN ALIMENTADA, módulo DOBLE SUPERIOR con ZONA DE COCCIÓN 795x500 mm, MANDOS INDEPENDIENTES, V.400/3+N, Kw.9, 6, peso 71 kg, dim.mm.800x700x290h

**macros 700****macros 700**