

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



FICHA TÉCNICA		
alimentación eléctrica	Monofase	
Voltios	V 230/1	
frecuencia (Hz)	5060	
potencia (KW)	1,7	
peso neto (Kg)	11,5	
peso bruto (Kg)	13,5	
ancho (mm)	340	
profundidad (mm)	450	
altura (mm)	190	

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

FryTop VITROCERÁMICA individual tipo "Eurokera", con PLACA SUPERIOR ACANALADA AUTOBALANCEADA y PLACA INFERIOR LISA:

- Revestimiento exterior en acero inoxidable de alta resistencia ;
- Placa superior autoequilibrada acanalada placa inferior lisa de 5 mm de espesor;
- o Aislamiento térmico en fibra cerámica;
- o Sistema eléctrico en vidrio siliconado con termostato de seguridad;
- Temperatura ajustable de 0° a 300°C;
- o Dimensiones de la encimera: mm.270x300;
- modos de cocción: cocción por contacto y por infrarrojos;
- o Ofrece alta resistencia al choque térmico, antiadherente, no poroso y por tanto impermeable a sabores y olores;
- Ideal para cocinar y recalentar carnes, pescados, huevos, verduras, quesos, tostadas rellenas, bocadillos, etc;
- Limpieza sencilla y rápida, gracias a las características antiadherentes de la vitrocerámica, lo que permite eliminar el riesgo de malos olores debidos a restos de comida en las placas;
- o Indicador de encendido con iluminación LED;
- Mantenimiento de la temperatura con **mínimo consumo de energía** ;
- o Diseño compacto y elegante;

MARCA CE

Hecho en Italia		
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FM-PV27LR23M	PLATO-FryTop en Monocerámica, Eléctrico, Plancha superior. NERVADO autoequilibrado – placa inferior. LISO; Temperatura regulable de 0° a 300°C, V.230/1, Kw 1,7, peso 13,5 Kg, dim.mm.340x450x190/600h	€ 611,93 VAT excluido Envio a calcular
		Entrega d 4 a 9 días