


FICHA TÉCNICA

peso neto (Kg)	48
peso bruto (Kg)	53
ancho (mm)	400
profundidad (mm)	714
altura (mm)	900

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL
FRY TOP ELÉCTRICA BERTO'S con PLACA COMPUESTO PULIDO LISO, línea MACROS 700,

- Encimera y paneles frontales en **acero inoxidable AISI 304**.
- **Elementos calefactores de acero Incoloy** colocados debajo de la placa de cocción.
- **Control termostático y termostato de seguridad** con rearme manual.
- **Temperatura máxima controlada dentro de 280 °C**.
- **Luz indicadora de línea y luz indicadora de temperatura**.
- **Placa lisa, de gran espesor y de tamaño completo** con protección contra salpicaduras al ras.
- **Placa de cocción bicomponente** que combina una placa de acero, para optimizar la uniformidad, con un revestimiento superior en **acero inoxidable AISI 316 con acabado pulido**, para una excelente limpieza y un bajo nivel de radiación, resultando en un mayor confort para el operador.
- **Superficie de cocción ligeramente inclinada** con gran orificio de drenaje y transportador a un recipiente especial hermético.
- Especialmente indicado para cocinas delicadas.
- Pies ajustables.
- **superficie de cocción 393x500 mm**
- **Garantía de 24 meses**.

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

MODELOS DISPONIBLES
BS-E7FL4MP/CPD
PLANCHA ELÉCTRICA con PLACA Lisa en



COMPUESTO PULIDO, Mod. E7FL4MP/CPD



Macros 700



cm² 1.975 (mm 395x500)



TOT kW 4,8

VOLT 380 - 415 V3N~



Macros 700

