

TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio Via Carlo Pisacane, 134 61032 Fano (PU) Italy P.IVA ITO200411413 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



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
BS-E9FM8M-2	PLANCHA ELÉCTRICA con 1/2 PLACA LISA y 1/2 NERVADA, BERTOS, Línea MAXIMA 900, Serie MULTIPAN, DOBLE módulo sobre MUEBLE ABIERTO con ZONA DE COCCIÓN 796x667 mm, MANDOS INDEPENDIENTES, V.400/3+N, Peso 11,4. 109 kg, dim.mm.800x900x900h	

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

PLANCHA ELÉCTRICA con PLACA 1/2 LISA y 1/2 ACANALADA, Línea MAXIMA 900, Serie MULTIPAN, módulo DOBLE sobre MUEBLE ABIERTO :

 $\circ\,$ encimera y paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304 ;

o interiores de acero inoxidable;

- Elementos calefactores de acero inoxidable Incoloy colocados debajo de la placa de cocción;
- control termostático y termostato de seguridad con rearme manual;
- \circ regulación de temperatura de 50 a 270 °C ;
- indicador de línea e indicador de temperatura ;
- Placa mitad lisa y mitad nervada en acero satinado de alto espesor , de tamaño completo con protección contra salpicaduras enrasada;
- \circ dos zonas con controles separados para una regulación de temperatura óptima e independiente;
- o superficie de cocción ligeramente inclinada con gran orificio de drenaje y transportador en un recipiente especial;
- ∘ zona de cocción de 796 x 667 mm ;
- gran compartimento completamente de acero;
- o 2 años de garantía .

Accesorios/Opciones :

- o espátula lisa para Fry Top
- o espátula estriada para Fry Top
- o tapa ovalada de teflón
- o 2 puertas por compartimento

marca CE Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

Voltios V 400/3 +N

frecuencia (Hz)	50
peso neto (Kg)	109
ancho (mm)	800
profundidad (mm)	900
altura (mm)	900



