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

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FM-PV40LR23M	PLATO FryTop SIMPLE, MEDIANO, Eléctrico, Vitrocerámico, Plato superior. NERVADO autoequilibrado – placa inferior. LISO; Temperatura regulable de 0° a 300°C, V.230/1, Kw 2, peso 17 Kg, dim. mm.490x450x190/600h	**€ 674,82** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

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

.

- Revestimiento exterior en **acero inoxidable de alta resistencia** ;
- **Placa superior acanalada** y autoequilibrada;
- Placa **inferior lisa** de 5 mm de espesor;
- Aislamiento térmico en **fibra cerámica** ;
- Sistema eléctrico en vidrio siliconado con termostato de seguridad;
- **Temperatura ajustable de 0° a 300°C** ;
- Dimensiones de la encimera: mm.400x300;
- **Métodos de cocción** : cocción por contacto y por infrarrojos;
- Ofrece alta resistencia al choque térmico, antiadherente, no porosidad y por tanto impermeabilidad a sabores y olores;
- Ideal para **cocinar y recalentar** carnes, pescados, huevos, verduras, quesos, tostadas rellenas, sándwiches, 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;
- **Indicador de encendido con iluminación LED** ;
- Mantenimiento de la temperatura con **mínimo consumo de energía** ;
- Diseño compacto y elegante;

.
MARCA CE
Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase

Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	5060
potencia (KW)	2
peso neto (Kg)	15,5
peso bruto (Kg)	17
ancho (mm)	490
profundidad (mm)	450
altura (mm)	190