



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
poids net (Kg)	87
largeur (mm)	800
profondeur (mm)	700
hauteur (mm)	900

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

PLAQUE ÉLECTRIQUE avec PLAQUE 1/2 LISSE et 1/2 NERVURE, Ligne MACROS 700, Série MULTIPAN PUISSÉE, module DOUBLE sur ARMOIRE OUVERTE :

- **plan de travail et façades en acier inoxydable AISI 304 ;**
- Éléments chauffants en acier Incoloy placés sous la plaque de cuisson ;
- **plaque moitié lisse et moitié nervurée , en acier satiné** avec pare-éclaboussures affleurant ;
- **2 zones avec commandes séparées** pour une régulation indépendante et optimale de la température ;
- **contrôle thermostatique** et **thermostat de sécurité** à réarmement manuel ;
- **régulation de température de 50 à 270 °C ;**
- **indicateur de ligne** et **indicateur de température ;**
- surface de cuisson légèrement inclinée avec grand trou d'évacuation et convoyeur dans un récipient spécial étanche aux liquides ;
- **zone de cuisson mesurant 795 x 500 mm ;**
- Pieds réglables;
- **2 ans de garantie .**

Accessoires/Options :

- spatule lisse pour Fry Top
- spatule striée pour Fry Top
- 2 portes par compartiment
- capuchon ovale en téflon

Marquage CE
Fabriqué en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
BS-E7FM8MP-2	PLAQUE ÉLECTRIQUE avec PLAQUE 1/2 LISSE et 1/2 NERVURE, BERTOS, ligne MACROS 700, Série POWERED MULTIPAN, DOUBLE module sur ARMOIRE OUVERTE avec ZONE DE CUISSON 795x500 mm, COMMANDES INDÉPENDANTES, V.400/3+N, Kw .9.6, poids 87 Kg, dim.mm.800x700x900h	



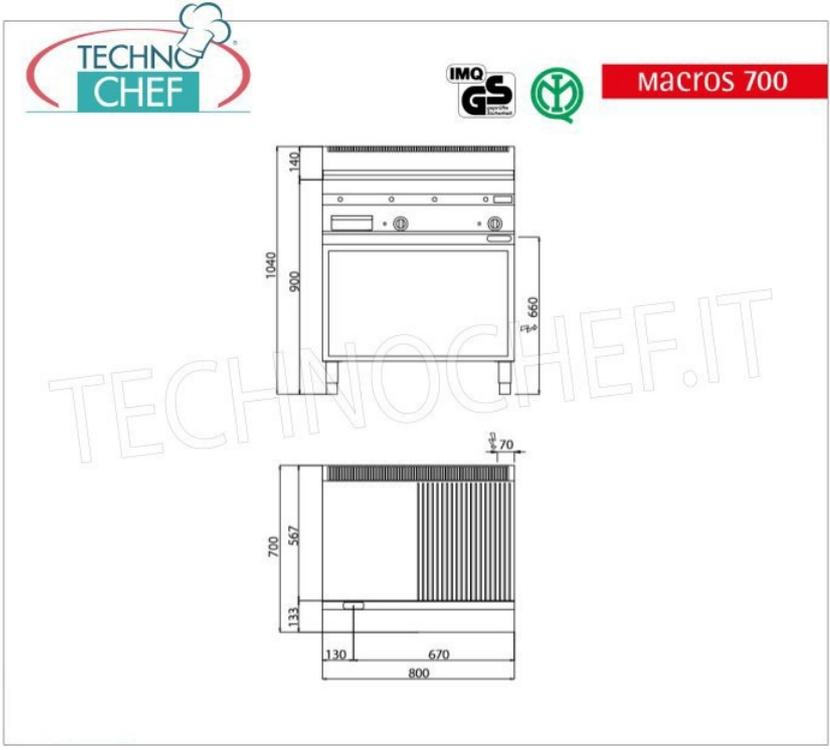
TECHNO CHEF **IMO GS** **MACROS 700**

cm² 3.975 (mm 795x500)

380 - 415 V3N ~

TOT. kW 9,6

900 35 3/4"
700 27 1/2"
800 31 1/2"



TECHNO CHEF **IMO GS** **MACROS 700**

1040 140 900 660 70 700 567 133 130 670 800