

MILANTOAST

Power for good food

FRY TOP IN VETROCERAMICA

Progettati per una grande flessibilità di utilizzo:
dalla cottura del piatto gastronomico al riscaldamento della focaccia

5 modelli per 5 diverse dimensioni

È possibile sviluppare modelli "su misura" che rispondano ad esigenze particolari, definendo insieme al cliente specifiche di potenza, dimensioni e funzioni.

Struttura in acciaio inossidabile, garanzia di lunga durata

Piani in vetroceramica lisci di grande spessore

Elevata velocità di riscaldamento

Temperatura massima raggiungibile superiore ai 350°C

(300° per 17025)

Riscaldamento uniforme della superficie di lavoro

Potenza regolabile con regolatore di energia (termostato su 17025)

Interruttore e lampada spia

Paraspruzzi su 3 lati (no 17025)

Facilità di pulizia del piano in vetroceramica con apposito raschietto

Cassetto estraibile per la raccolta dei grassi e liquidi di cottura (no 17025)

Elementi riscaldanti a raggi infrarossi

Nuova manopola ergonomica soft-touch

Tensione di alimentazione 230 V 50 & 60Hz

Il modello 17041 ha due regolatori di energia, uno per la parte destra e uno per la parte sinistra del piano di cottura.



COD. 17025



COD. 17080/17022

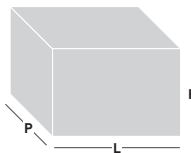


COD. 17041



MADE IN ITALY

CODICE	AREA cm ²	KW	PIASTRA	T MAX	SUPERFICIE	L x P x H	REGOLATORI
17022	1.064	1,1	LISCIA	> 350° C	36x28	36x34x15	1
17025	855	1,8	LISCIA	> 300° C	DIAM. 33	44x38x29	1
17040	1.680	1,8	LISCIA	> 350° C	59x28	59x33x15	1
17041	1.680	1,8	LISCIA	> 350° C	59x28	59x33x15	2
17080	2.754	3,0	LISCIA	> 350° C	51x54	52x58x16	1



La linea Amalfi comprende altri modelli e versioni. Contattateci info@milanttoast.com
Il presente documento non costituisce elemento contrattuale.
Soggetto a modifiche. Nomi e marchi registrati. Ultima revisione ottobre 2011.

amalfi

EGI MILAN TOAST sas

Via delle Industrie, 26 - 20884 Sulbiate (MB) - Italy
telefono +39.039.688.33.32 - fax +39.039.602.28.96
info@milanttoast.com www.milanttoast.com