



#### FICHE TECHNIQUE

<b>alimentation électrique</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3 +N
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>poids net (Kg)</b>	22
<b>largeur (mm)</b>	400
<b>profondeur (mm)</b>	700
<b>hauteur (mm)</b>	290

#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**FRITEUSE ÉLECTRIQUE DE COMPTOIR, Ligne MACROS 700, Série TURBO - HIGH POWER, 1 cuve de 10 litres, version AMÉLIORÉE**

- **dessus de baignoire et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304 ;**
- **réservoir moulé et arrondi** équipé de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable Incoloy de haute durabilité, capables d'atteindre la température de travail en très peu de temps, permettant une économie d'huile de 60% ;
- **Le système de friture , préservant les caractéristiques organoleptiques de l'huile inchangées , permet de cuisiner de manière saine** en limitant le nombre de vidanges, avec une économie finale notable ;
- la rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage ;
- contrôle de la température de consigne via **thermostat réglable jusqu'à 190 °C** et thermostat de sécurité à réarmement manuel ;
- **temps de friture moyen 4 minutes ;**
- préchauffage 4-5 minutes (20 à 190 °C) ;
- **production maximale 30 kg/h ;**
- **Garantie 24 mois .**

**Fourni :**

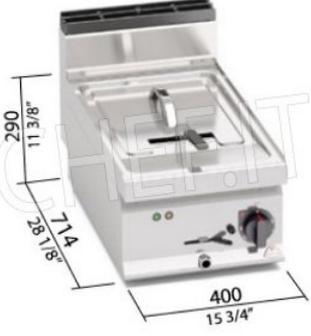
- n.1 panier entier

**Marquage CE**  
**Fabriqué en Italie**

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>BS-E7F10-4BS</b>	FRITEUSE ÉLECTRIQUE DE COMPTOIR, BERTOS, Ligne MACROS 700, Série TURBO - HAUTE PUISSANCE, 1 RÉSERVOIR de 10 litres, version AMÉLIORÉE, V.400/3+N, Kw.9,00, Poids 22 Kg, dim.mm.400x700x290h	

**TECHNO CHEF**

	L	10
	mm	340 x 225 x 200 h
	mm	275 x 200 x 110 h
	TOT kW	6 (E7F10-4B, E7F10-4M)
	kW	9 (E7F10-4BS, E7F10-4MS)
	VOLT	380 - 415 V3N~



**TECHNO CHEF**

