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

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
poids net (Kg)	39
largeur (mm)	400
profondeur (mm)	700
hauteur (mm)	900

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

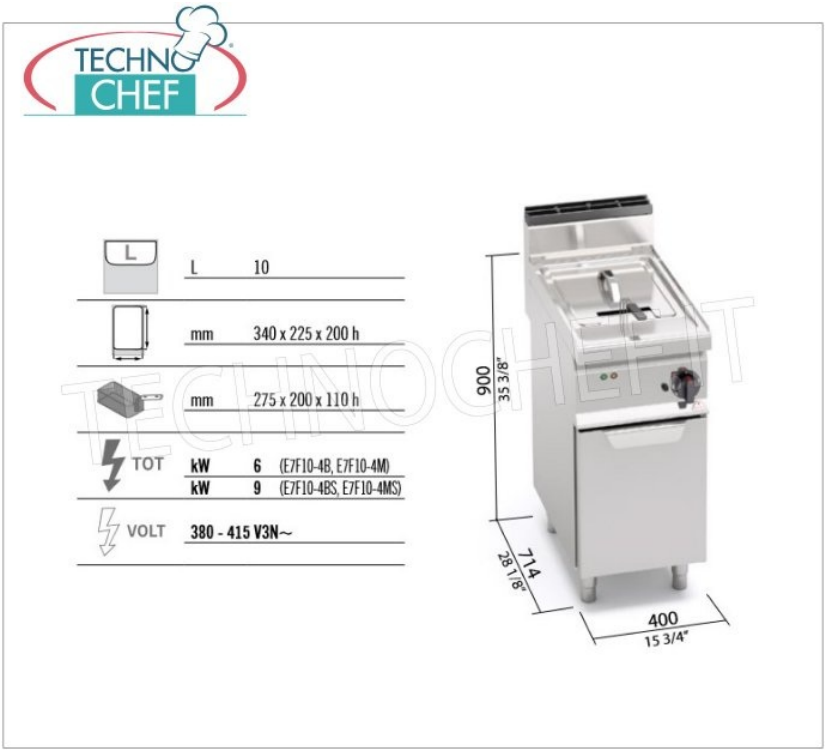
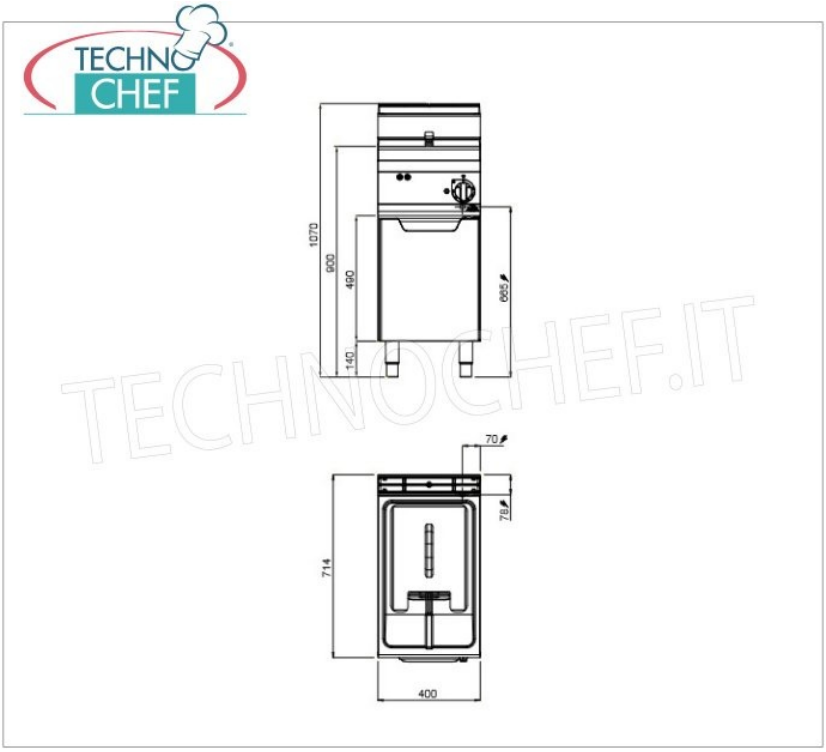
FRITEUSE ÉLECTRIQUE sur MOBILE, ligne MACROS 700, série TURBO - HIGH POWER, 1 cuve de 10 litres, version ENPAGÉE :

.

- **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** ;
- Pieds réglables;
- **Garantie 24 mois** .

Fourni:

- n.1 panier entier

Marquage CE
Fabriqué en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
BS-E7F10-4MS	FRITEUSE ÉLECTRIQUE sur MOBILE, BERTOS, Ligne MACROS 700, Série TURBO - HAUTE PUISSANCE, 1 RÉSERVOIR de 10 litres, version AMÉLIORÉE, V.400/3+N, Kw.9,00, Poids 39 Kg, dim.mm.400x700x900h