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)	800
profondeur (mm)	700
hauteur (mm)	290

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FRITEUSE ÉLECTRIQUE DE COMPTOIR, Ligne MACROS 700, Série TURBO, 2 RÉSERVOIRS INDÉPENDANTS de 10+10 litres :

- **dessus de baignoire** et **panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304** ;
- **2 réservoirs moulés** et **arrondis** équipés de **commandes indépendantes** et de réchauffeurs rotatifs spéciaux en acier inoxydable Incoloy de haute durabilité qui peuvent 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 à 6 minutes (20 à 190°C) ;
- **production maximale 50 kg/h** ;
- **Garantie 24 mois** .

Fourni:

- n.2 paniers entiers

Marquage CE
Fabriqué en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON

BS-E7F10-8B	FRITEUSE ÉLECTRIQUE DE COMPTOIR, BERTOS, Ligne MACROS 700, Série TURBO, 2 RÉSERVOIRS INDÉPENDANTS de 10+10 litres, V.400/3+N, Kw.12,00, Poids 39 Kg, dim.mm.800x700x290h	

TECHNO CHEF

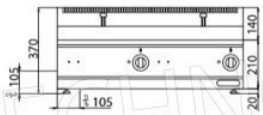
Macros 700

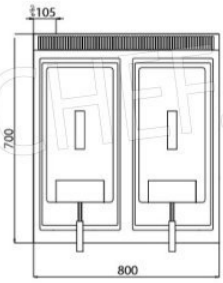
Lt	Lt	10+10	
	mm	340 x 225 x 200 h (x2)	
	mm	275 x 200 x 110 h (x2)	
TOT.	kW	6x2	(E7F10-8B, E7F10-8M)
	kW	9x2	(E7F10-8BS, E7F10-8MS)
	380 - 415 V3N~		

TECHNOCHEF.IT

TECHNO CHEF

Macros 700





TECHNOCHEF.IT