


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 - HAUTE PUISSANCE, 2 RÉSERVOIRS INDÉPENDANTS de 10+10 litres, version AMÉLIORÉE :

- 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 60 kg/h ;**
- **Garantie 24 mois .**

Fourni:

- n.2 paniers entiers

Marquage CE
Fabriqué en Italie

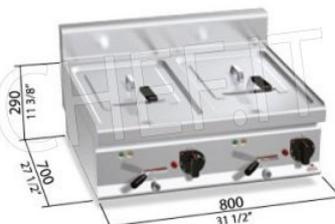
BS-E7F10-8BS

FRITEUSE ÉLECTRIQUE DE COMPTOIR, BERTOS, Ligne MACROS 700, Série TURBO - HAUTE PUISSANCE, 2 RÉSERVOIRS INDÉPENDANTS de 10+10 litres, version ÉLECTRIQUE, V.400/3+N, Kw.18,00, Poids 39 Kg, dim.800x700x290h.

TECHNO CHEF

IMO GS **Macros 700**

	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~



TECHNO CHEF

IMO GS **Macros 700**

