


FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
poids net (Kg)	80
largeur (mm)	800
profondeur (mm)	700
hauteur (mm)	900

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
FRITEUSE ÉLECTRIQUE sur MOBILE, Ligne MACROS 700, Série TURBO, 2 RÉSERVOIRS INDÉPENDANTS de 18+18 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 5 minutes ;**
- préchauffage 4 à 6 minutes (20 à 190°C) ;
- **production maximale 60 kg/h ;**
- Pieds réglables;
- **Garantie 24 mois .**

Fourni :

- n.2 paniers entiers

Marquage CE
Fabriqué en Italie

BS-E7F18-8M

FRITEUSE ÉLECTRIQUE sur MOBILE, BERTOS, Ligne
MACROS 700, Série TURBO, 2 RÉSERVOIRS
INDÉPENDANTS de 18+18 litres, V.400/3+N,
Kw.13,5+13,5, Poids 80 Kg, dim.mm.



	L	18+18
	mm	402 x 302 x 295 h (x2)
	mm	345 x 265 x 150 h (x2)
	TOT	kW 13,5x2 (E7F18-8M, E7F18-8M-SP) kW 18x2 (E7F18-8MS, E7F18-8MS-SP)
	VOLT	380 - 415 V3N~



Macros 700

