**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)** | 16 |
| **largeur (mm)** | 300 |
| **profondeur (mm)** | 600 |
| **hauteur (mm)** | 290 |

### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**FRITEUSE ÉLECTRIQUE DE COMPTOIR, Ligne PLUS 600, Série FAST FRY - HIGH POWER, 1 cuve de 10 litres** :

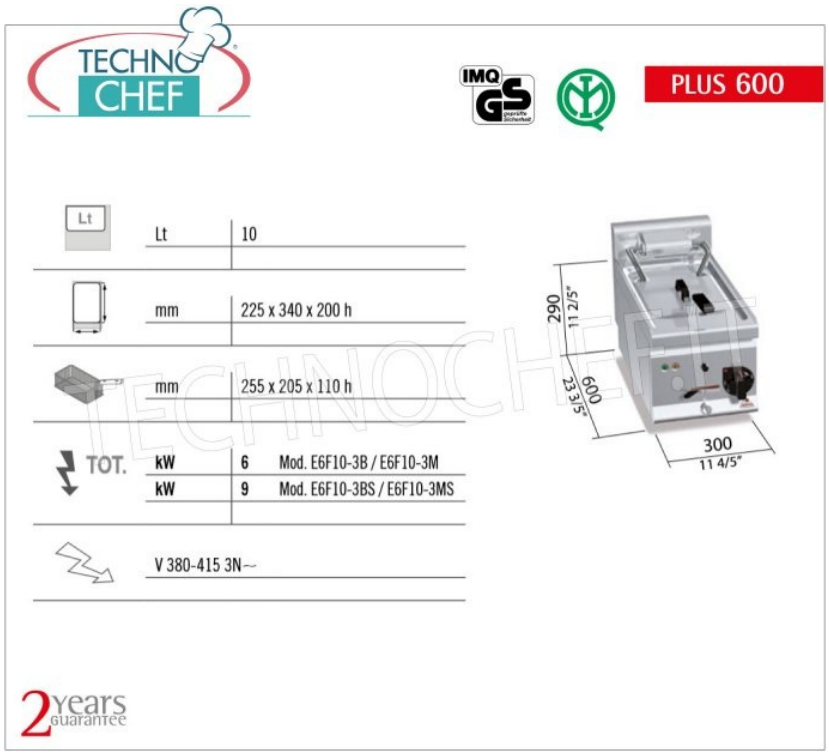
.

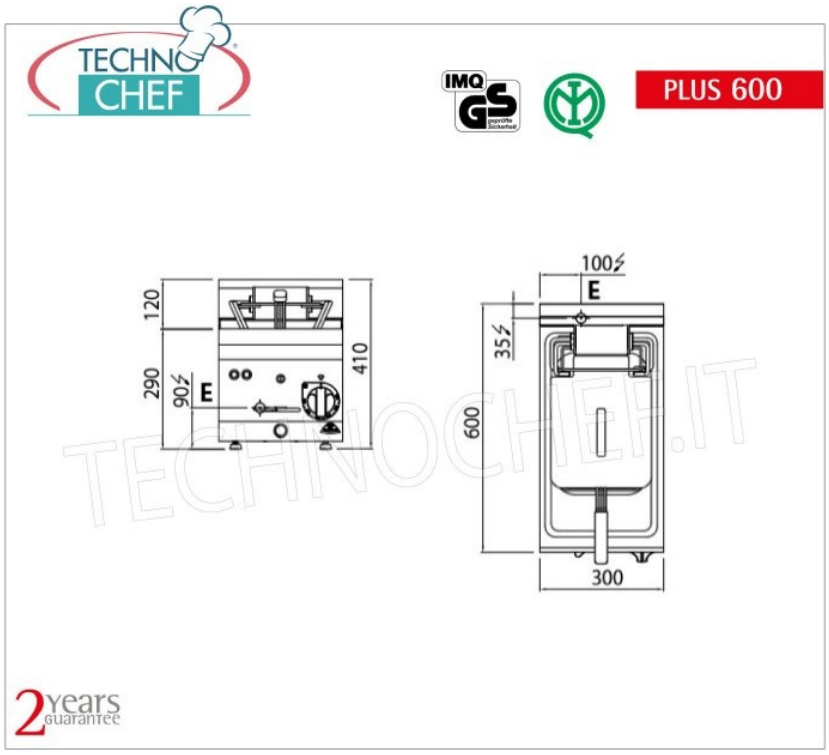
- **dessus de baignoire** et **panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304** ;
- **réservoir** moulé et **arrondi** équipé de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable Incoloy de haute durabilité, capables d'atteindre la température de travail en très peu de temps, permettant une économie d'huile de 60% ;
- **le système de friture, préservant inchangées les caractéristiques organoleptiques de l'huile, 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 6 minutes** (de 20 à 190 °C) ;
- Pieds réglables;
- Garantie 24 mois.

**Fourni:**
- n.1 panier entier
- filet de sécurité dans la piscine

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

| CODE | DESCRIPTION | PRIX/LIVRAISON |
|---|---|---|
| **BS-E6F10-3BS** | FRITEUSE ÉLECTRIQUE DE COMPTOIR, BERTOS, Ligne PLUS 600, Série FAST FRY - HIGH POWER, 1 RÉSERVOIR de 10 litres, V.400/3+N, Kw.9.00, Poids 16 Kg, dim.mm.300x600x290h | |



TECHNO CHEF

Cooking for the next generation

# PLUS 600

94
models

TECHNOCHEF

2 years guarantee

PLUS 600