

## 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
puissance (KW)	9
poids net (Kg)	22,5
poids brut (Kg)	26
largeur (mm)	585
profondeur (mm)	660
hauteur (mm)	440

## DESCRIPTION PROFESSIONELLE

## FRITEUSE ÉLECTRIQUE DE COMPTOIR pour PÂTISSERIE 25 It .:

- structure, cuve, couvercle, panier et éléments chauffants en acier inoxydable AISI 304 ;
- $\circ\,$  anses de paniers et boutons de couvercle en matériau isolant ;
- thermostat de sécurité avec bouton de réinitialisation ;
- tête et résistances amovibles ;
- robinet de sécurité externe avec système de drainage à connexion frontale à baïonnette ;
- équipé d'un grand panier ;
- $\circ~$  atteint 180C° en 16 minutes environ , temps de friture en 6 minutes environ ;
- o capacité d'huile 25 litres ;
- o capacité du panier 7 kg;
- o production horaire 45 kg/h.

## Marquage CE

CODE DESCRIPTION PRIX/LIVRAISON