



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



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
BS-E7F10-4B	FRITEUSE ÉLECTRIQUE DE COMPTOIR, BERTOS, Ligne MACROS 700, Série TURBO, 1 RÉSERVOIR de 10 litres, V.400/3+N, Kw.6.00, Poids 22 Kg, dim.mm.400x700x290h	

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FRITEUSE ÉLECTRIQUE DE COMPTOIR, Ligne MACROS 700, Série TURBO, 1 cuve de 10 litres :

- **dessus de baignoire et panneaux avant 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 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 4-5 minutes (20 à 190 °C) ;
- **production maximale 25 kg/h ;**
- **Garantie 24 mois .**

Fourni:

- n.1 panier entier

Marquage CE

Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
poids net (Kg)	22
largeur (mm)	400

profondeur (mm)	700
hauteur (mm)	290



	L	10
	mm	340 x 225 x 200 h
	mm	275 x 200 x 110 h
	TOT kW	6 (E7F10-4B, E7F10-4M)
	kW	9 (E7F10-4BS, E7F10-4MS)
	VOLT	380 - 415 V3N~

