



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
BS-E7F10-4BS	FRITEUSE ÉLECTRIQUE DE COMPTOIR, BERTOS, Ligne MACROS 700, Série TURBO - HAUTE PUISSANCE, 1 RÉSERVOIR de 10 litres, version AMÉLIORÉE, V.400/3+N, Kw.9,00, Poids 22 Kg, dim.mm.400x700x290h	

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FRITEUSE ÉLECTRIQUE DE COMPTOIR, Ligne MACROS 700, Série TURBO - HIGH POWER, 1 cuve de 10 litres, version AMÉLIORÉE :

- 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 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 30 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~

