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-E7F10-8MS	FRITEUSE ÉLECTRIQUE sur MOBILE, Ligne BERTOS, MACROS 700, Série TURBO - HAUTE PUISSANCE, 2 RÉSERVOIRS INDÉPENDANTS de 10+10 litres, version ÉLECTRIQUE, V.400/3+N, Kw.18,00, Poids 63 Kg, dim.800x700x900h.	

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

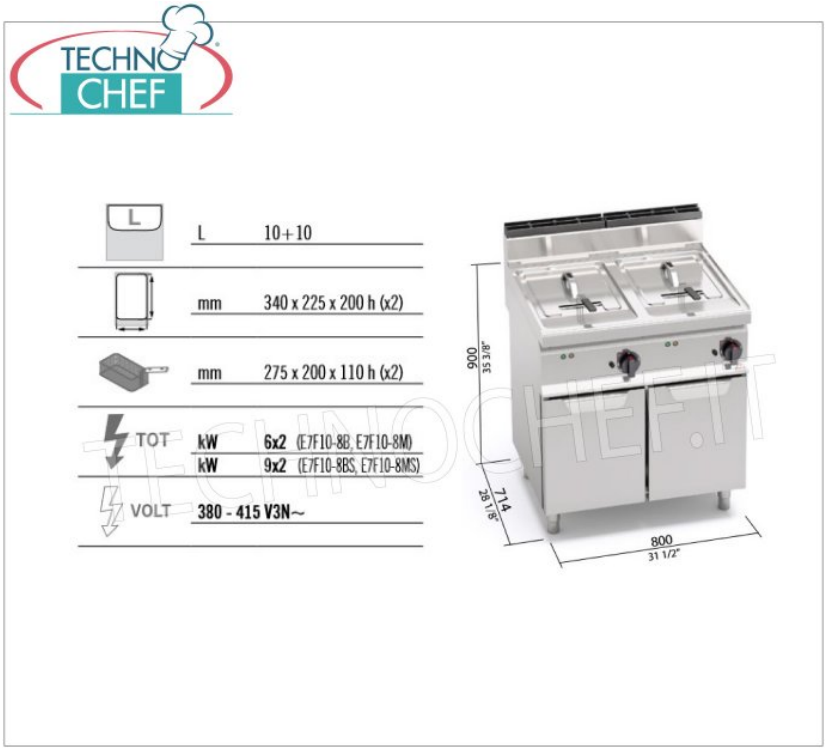
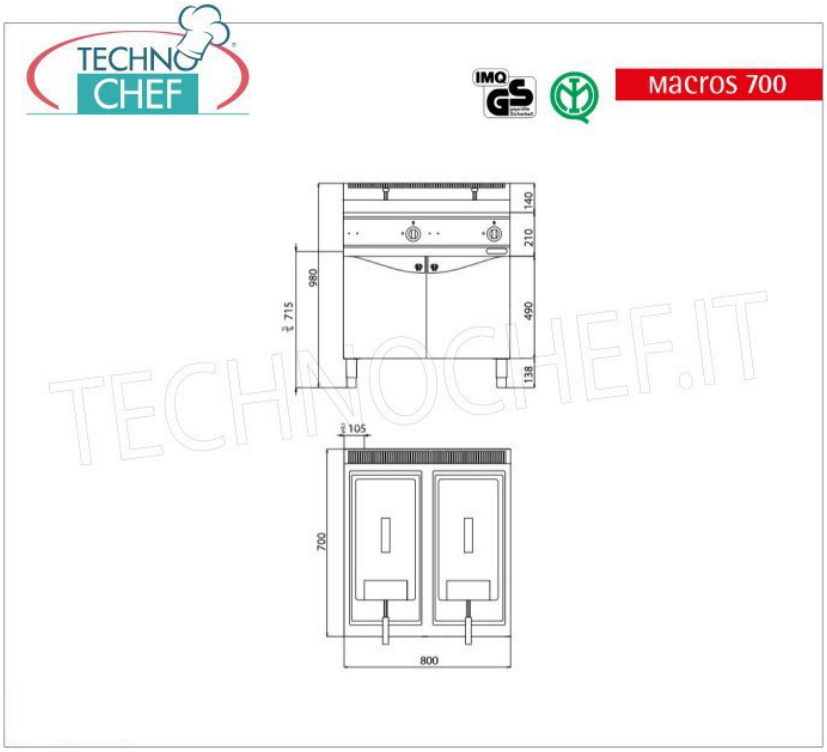
FRITEUSE ÉLECTRIQUE sur MOBILE, Ligne MACROS 700, Série TURBO - HAUTE PUISSANCE, 2 RÉSERVOIRS INDÉPENDANTS de 10+10 litres, version AMÉLIORÉE :

- **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 4 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

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	18,00

poids net (Kg)	63
largeur (mm)	800
profondeur (mm)	700
hauteur (mm)	900