



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](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



| 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 |                |

#### 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 intacts 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**

#### FICHE TECHNIQUE

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| <b>alimentation électrique</b> | Trifase    |
| <b>Volts</b>                   | V 400/3 +N |
| <b>fréquence (Hz)</b>          | 50         |

|                        |     |
|------------------------|-----|
| <b>poids net (Kg)</b>  | 16  |
| <b>largeur (mm)</b>    | 300 |
| <b>profondeur (mm)</b> | 600 |
| <b>hauteur (mm)</b>    | 290 |



**PLUS 600**

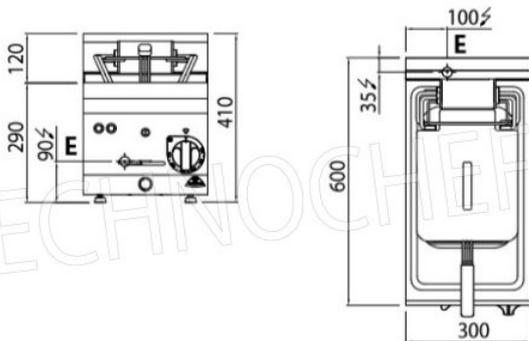
|  |                |                   |                            |
|--|----------------|-------------------|----------------------------|
|  | Lt             | 10                |                            |
|  | mm             | 225 x 340 x 200 h |                            |
|  | mm             | 255 x 205 x 110 h |                            |
|  | <b>TOT. kW</b> | <b>6</b>          | Mod. E6F10-3B / E6F10-3M   |
|  | <b>kW</b>      | <b>9</b>          | Mod. E6F10-3BS / E6F10-3MS |
|  | V              | 380-415 3N~       |                            |



**2** years  
guarantee



**PLUS 600**



**2** years  
guarantee



Cooking for the next generation

PLUS 600

94  
models



2 years  
guarantee



PLUS 600