

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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



SCHEDA TECNICA	
Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Peso netto (Kg)	22
Larghezza (mm)	400
Profondità (mm)	700
Altezza (mm)	290

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FRIGGITRICE ELETTRICA da BANCO, Linea MACROS 700, Serie TURBO - HIGH POWER, 1 vasca da It.10, versione POTENZIATA:

- o piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304;
- vasca stampata e arrotondata dotata di speciali resistenze rotanti in acciaio inox incoloy ad elevata durata, possono raggiungere in brevissimo tempo la temperatura di lavoro, consentendo un risparmio d'olio del 60%;
- Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale;
- la rotazione della resistenza facilita le operazioni di pulizia;
- o controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190 °C e termostato di sicurezza a riarmo manuale;
- $\circ\;$ tempo medio di frittura 4 minuti;
- o preriscaldamento 4-5 minuti (da 20 a 190 °C);
- $\circ \ \ produzione \ massima \ 30 \ kg/h;$
- o garanzia 24 mesi.

In Dotazione:

o n.1 cesto intero

Marchio CE Made in ITALY

BS-E7F10-4BS

FRIGGITRICE ELETTRICA da BANCO, BERTOS, Linea MACROS 700, Serie TURBO - HIGH POWER, 1 VASCA da lt.10, versione POTENZIATA, V.400/3+N, Kw.9,00, Peso 22 Kg, dim.mm.400x700x290h



