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)	16
Larghezza (mm)	300
Profondità (mm)	600
Altezza (mm)	290

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FRIGGITRICE ELETTRICA da BANCO, Linea PLUS 600, Serie FAST FRY, 1 vasca da lt.10:

- **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.** Controllo della temperatura impostata mediante **termostato regolabile fino a 190 °C** e termostato di sicurezza a riarmo manuale;
- **tempo medio di frittura 5 minuti**;
- **preriscaldamento 6 minuti** (da 20 a 190 °C);
- piedini regolabili;
- garanzia 24 mesi.

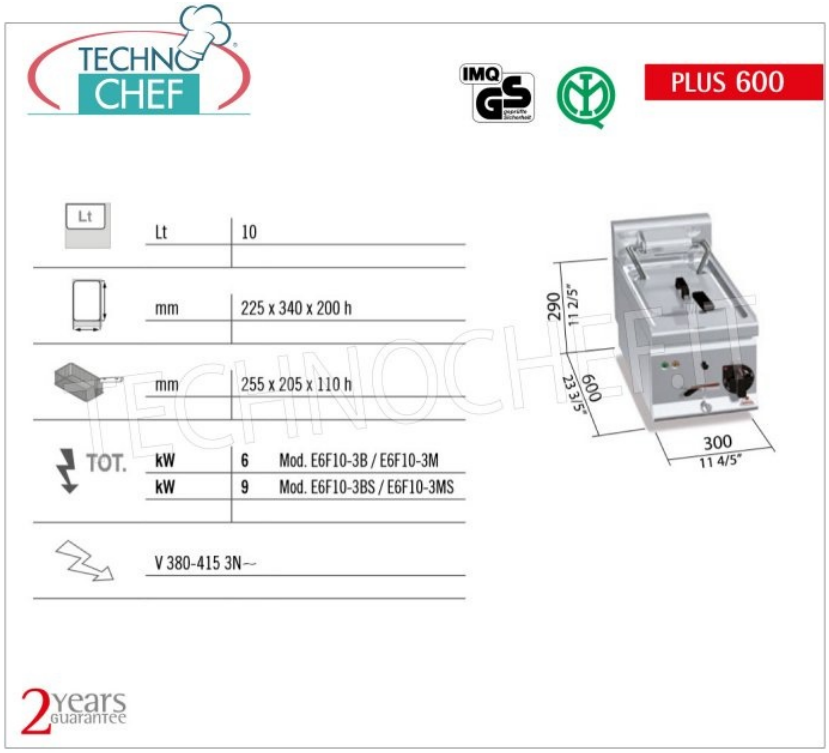
In Dotazione:

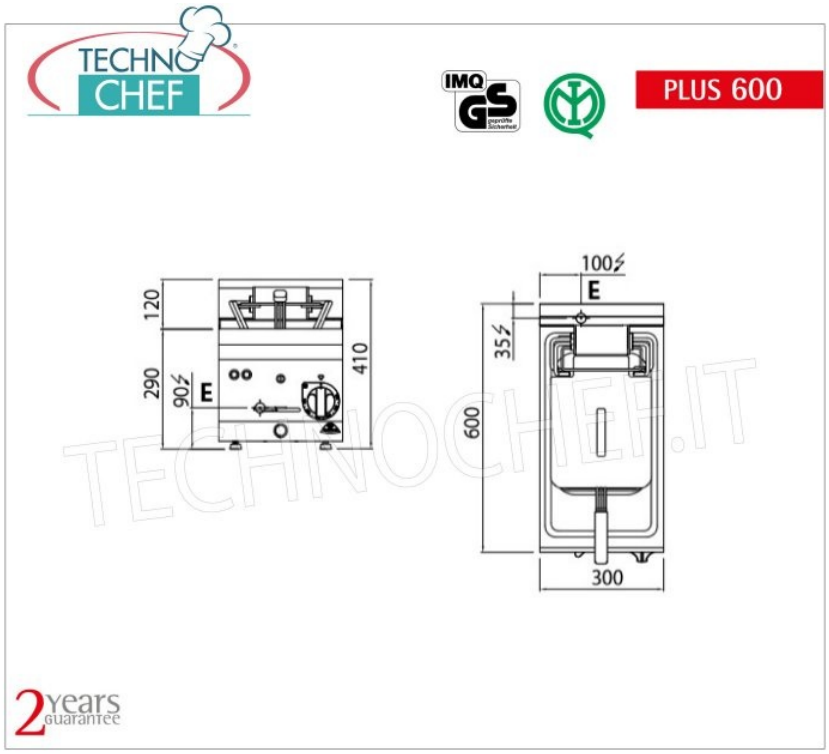
- n.1 cesto intero
- rete di protezione in vasca

Marchio CE
Made in ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA

BS-E6F10-3B	FRIGGITRICE ELETTRICA da BANCO, BERTOS, Linea PLUS 600, Serie FAST FRY, 1 VASCA da lt.10, V.400/3+N, Kw.6,00, Peso 16 Kg, dim.mm.300x600x290h	





TECHNO CHEF

Cooking for the next generation

PLUS 600

94
models

TECHNOCHEF

2 years guarantee

PLUS 600