



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



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	

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

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



PLUS 600

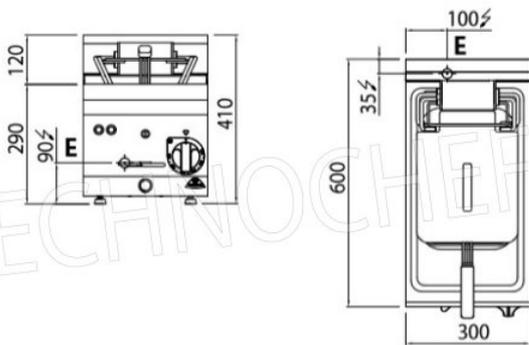
	Lt	10
	mm	225 x 340 x 200 h
	mm	255 x 205 x 110 h
	TOT. kW	6 Mod. E6F10-3B / E6F10-3M
	kW	9 Mod. E6F10-3BS / E6F10-3MS
	V 380-415 3N~	



2 years guarantee



PLUS 600



2 years guarantee



Cooking for the next generation

PLUS 600

94
models



2 years
guarantee



PLUS 600