



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

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



| CODICE         | DESCRIZIONE  | PREZZO/CONSEGNA                  |
|----------------|--|----------------------------------|
| BS-E7F18-8M-BF | FRIGGITRICE ELETTRICA su MOBILE, BERTOS, Linea MACROS 700, Serie TURBO, 2 VASCHE INDIPENDENTI da lt.18+18, COMANDI ELETTRONICI BFLEX, V.400/3+N, Kw.13,5+13,5, Peso 80 Kg, dim.mm.800x700x900h | <b>Consegna:</b> da 3 a 6 giorni |

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**FRIGGITRICE ELETTRICA su MOBILE, Linea MACROS 700, Serie TURBO, 2 VASCHE INDIPENDENTI da lt.18+18, COMANDI ELETTRONICI BFLEX:**

- **piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304;**
- **2 vasche stampate e arrotondate** dotate di **comandi indipendenti** e di speciali resistenze rotanti in acciaio inox incoloy ad elevata durata che 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 4-6 minuti (da 20 a 190 °C);
- **produzione massima 60 kg/h;**
- piedini regolabili;
- **garanzia 24 mesi.**

#### In Dotazione:

- n.2 cesti interi

**Marchio CE**  
**Made in ITALY**

#### SCHEDA TECNICA

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| <b>Alimentazione elettrica</b> | Trifase    |
| <b>Volts</b>                   | V 400/3 +N |
| <b>Frequenza (Hz)</b>          | 50         |
| <b>Peso netto (Kg)</b>         | 80         |
| <b>Larghezza (mm)</b>          | 800        |

|                        |     |
|------------------------|-----|
| <b>Profondità (mm)</b> | 700 |
| <b>Altezza (mm)</b>    | 900 |



L 18+18



mm 402 x 302 x 295 h (x2)



mm 345 x 265 x 150 h (x2)



TOT

kW 13,5x2 (E7F18-8M, E7F18-8M-BF)

kW 18x2 (E7F18-8MS, E7F18-8MS-BF)



VOLT

380 - 415 V3N~

