



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3 +N
Frequenz (Hz)	50
Nettogewicht (Kg)	22
Breite (mm)	400
Tiefe (mm)	700
Höhe (mm)	290

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

ELEKTRISCHE THEKENFRITEUSE, MACROS 700-Linie, TURBO-Serie, 1 Wanne mit 10 Litern :

- **Wannenoberseite** und **Frontplatten aus Edelstahl AISI 304** ;
- geformter und **abgerundeter Tank**, ausgestattet mit speziellen, äußerst langlebigen rotierenden Widerständen aus Incoloy-Edelstahl, die in sehr kurzer Zeit die Betriebstemperatur erreichen können, was eine Öleinsparung von 60 % ermöglicht;
- **Das Frittiersystem , das die organoleptischen Eigenschaften des Öls unverändert beibehält , ermöglicht Ihnen ein gesundes Kochen**, indem die Anzahl der Ölwechsel begrenzt wird, was zu einer erheblichen Endersparnis führt;
- die Drehung des Widerstands erleichtert die Reinigungsvorgänge;
- Regelung der eingestellten Temperatur über **Thermostat einstellbar bis 190 °C** und Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung;
- **durchschnittliche Bratzeit 4 Minuten** ;
- 4-5 Minuten vorheizen (20 bis 190 °C);
- **maximale Produktion 25 kg/h** ;
- **24 Monate Garantie** .

Geliefert:

- Nr. 1 ganzer Korb

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

BS-E7F10-4B

ELEKTRISCHE THEKENFRITSEUSE, BERTOS, MACROS
700-Linie, TURBO-Serie, 1 TANK mit 10 Litern,
V.400/3+N, Kw.6,00, Gewicht 22 kg,
Abm.mm.400x700x290h



	L	10
	mm	340 x 225 x 200 h
	mm	275 x 200 x 110 h
	TOT kW	6 (E7F10-4B, E7F10-4M)
	kW	9 (E7F10-4BS, E7F10-4MS)
	VOLT	380 - 415 V3N~

