



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

Services and Technologies for professional catering since 1973



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3 +N
Frequenz (Hz)	50
Nettogewicht (Kg)	39
Breite (mm)	400
Tiefe (mm)	700
Höhe (mm)	900

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

ELEKTRISCHE FRITEUSE auf MOBILE, MACROS 700-Serie, TURBO - HIGH POWER-Serie, 1 10-Liter-Behälter, ENPAGED-Version:

- **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 30 kg/h ;**
- verstellbare Füße;
- **24 Monate Garantie .**

Geliefert:

- Nr. 1 ganzer Korb

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
BS-E7F10-4MS	ELEKTRISCHE FRITEUSE auf MOBILE, BERTOS, MACROS 700-Linie, TURBO-Serie - HOHE LEISTUNG, 1 TANK mit 10 Litern, VERBESSERTE Version, V.400/3+N, Kw.9,00, Gewicht 39 kg, Abm.mm.400x700x900h	

