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)	800
Tiefe (mm)	700
Höhe (mm)	290

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

ELEKTRISCHE THEKENFRITEUSE, MACROS 700-Linie, TURBO-Serie, 2 UNABHÄNGIGE TANKS von 10+10 Litern :

- **Wannenoberseite** und **Frontplatten aus Edelstahl AISI 304** ;
- **2 geformte** und **abgerundete** Tanks, ausgestattet mit **unabhängigen Steuerungen** und speziellen, äußerst langlebigen rotierenden Heizgeräten aus Incoloy-Edelstahl, die in sehr kurzer Zeit die Arbeitstemperatur erreichen können, was eine Öleinsparung von 60 % ermöglicht;
- **Das Frittiersystem** , **das die organoleptischen Eigenschaften des Öls unverändert bewahrt** , **ermöglicht Ihnen ein gesundes Kochen,** indem die Anzahl der Ölwechsel begrenzt wird, was zu einer erheblichen Ersparnis am Ende 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** ;
- 4-6 Minuten vorheizen (20 bis 190°C);
- **maximale Produktion 50 kg/h** ;
- **24 Monate Garantie** .

Geliefert:

- Nr. 2 ganze Körbe

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG

BS-E7F10-8B	ELEKTRISCHE THEKENFRITEUSE, BERTOS, MACROS 700-Linie, TURBO-Serie, 2 UNABHÄNGIGE TANKS von 10+10 Litern, V.400/3+N, Kw.12,00, Gewicht 39 kg, Abm.mm.800x700x290h	

TECHNO CHEF

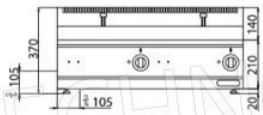
Macros 700

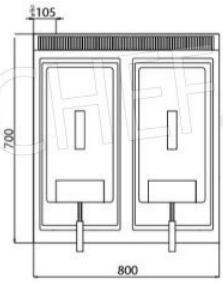
Lt	Lt	10+10	
	mm	340 x 225 x 200 h (x2)	
	mm	275 x 200 x 110 h (x2)	
TOT.	kW	6x2	(E7F10-8B, E7F10-8M)
	kW	9x2	(E7F10-8BS, E7F10-8MS)
	380 - 415 V3N~		

TECHNOCHEF.IT

TECHNO CHEF

Macros 700





TECHNOCHEF.IT