



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 - HIGH POWER-Serie, 2 UNABHÄNGIGE TANKS von 10+10 Litern, ERWEITERTE Version :

- **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 60 kg/h** ;
- **24 Monate Garantie** .

Geliefert:

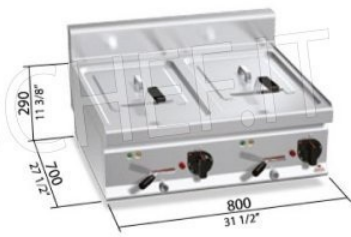
- Nr. 2 ganze Körbe

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien



Macros 700

	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~





Macros 700

