



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3 +N
Frequenz (Hz)	50
Nettogewicht (Kg)	63
Breite (mm)	800
Tiefe (mm)	700
Höhe (mm)	900

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

ELEKTRISCHE FRITEUSE auf MOBILE, 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** ;
- verstellbare Füße;
- **24 Monate Garantie** .

Geliefert:

- Nr. 2 ganze Körbe

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

BS-E7F10-8M

ELEKTRISCHE FRITEUSE auf MOBILE, BERTOS, MACROS
700-Linie, TURBO-Serie, 2 UNABHÄNGIGE TANKS von
10+10 Litern, V.400/3+N, Kw.12.00, Gewicht 63 kg,
Abm.mm.800x700x900h



	L	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) 9x2 (E7F10-8BS, E7F10-8MS)
	VOLT	380 - 415 V3N~



MACROS 700

