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)	50
Breite (mm)	400
Tiefe (mm)	700
Höhe (mm)	900

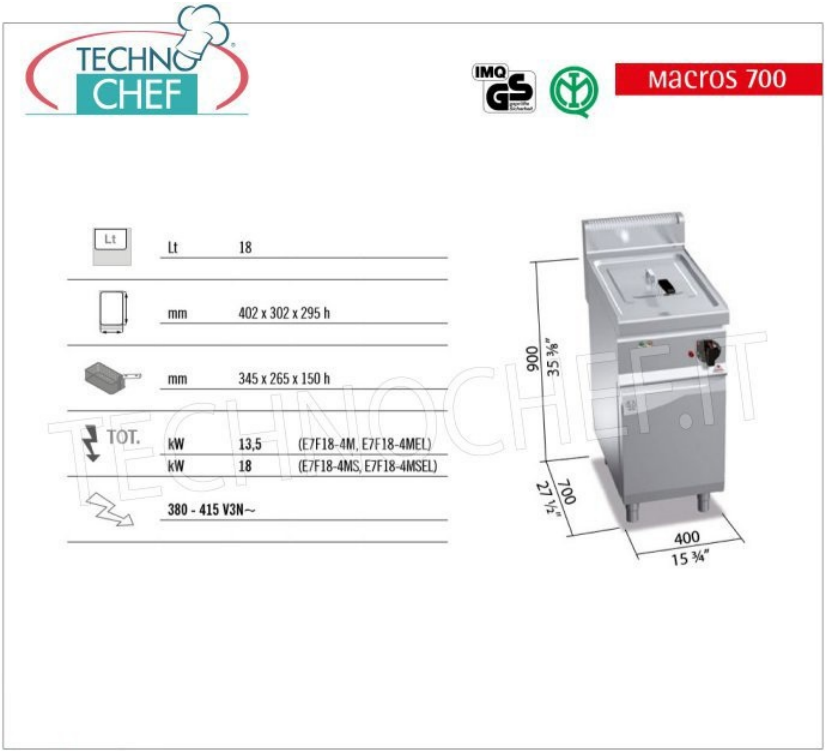
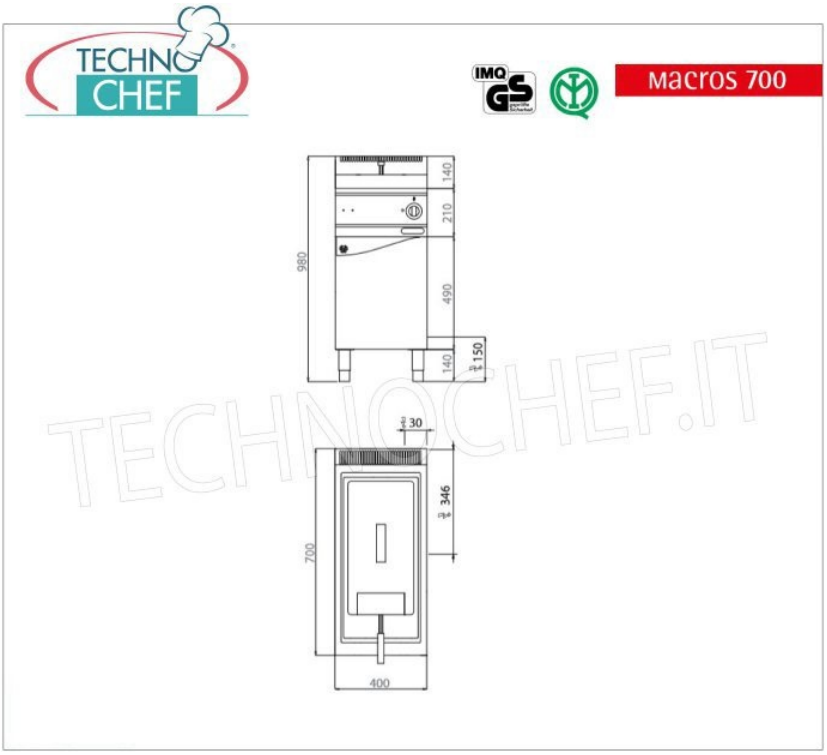
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

ELEKTRISCHE FRITEUSE auf MOBILE, MACROS 700-Serie, TURBO - HIGH POWER-Serie, 1 18-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** ;
- 4-6 Minuten vorheizen (20 bis 190°C);
- **maximale Produktion 35 kg/h** ;
- verstellbare Füße;
- **24 Monate Garantie** .

Geliefert:

- Nr. 1 ganzer Korb

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
BS-E7F18-4MS	ELEKTRISCHE FRITEUSE auf MOBILE, BERTOS, MACROS 700-Linie, TURBO-Serie - HOHE LEISTUNG, 1 TANK mit 18 Litern, VERBESSERTE Version, V.400/3+N, Kw.18,00, Gewicht 50 kg, Abm.mm.400x700x900h