



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3 +N
Frequenz (Hz)	50
Nettogewicht (Kg)	16
Breite (mm)	300
Tiefe (mm)	600
Höhe (mm)	290

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

ELEKTRISCHE THEKENFRITEUSE, PLUS 600-Linie, FAST FRY-Serie, 1 Wanne mit 10 Litern :

- **Wannenoberseite** und **Frontplatten** aus **Edelstahl AISI 304** ;
- geformter und **abgerundeter Tank**, ausgestattet mit speziellen, äußerst haltbaren 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 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 Solltemperatur über **Thermostat einstellbar bis 190 °C** und Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung;
- **durchschnittliche Bratzeit 5 Minuten** ;
- **6 Minuten vorheizen** (von 20 auf 190 °C);
- verstellbare Füße;
- 24 Monate Garantie.

Geliefert:

- Nr. 1 ganzer Korb
- Sicherheitsnetz im Pool

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

BS-E6F10-3B

ELEKTRISCHE THEKENFRITEUSE, BERTOS, PLUS 600-
Linie, FAST FRY-Serie, 1 TANK mit 10 Litern,
V.400/3+N, Kw.6,00, Gewicht 16 kg,
Abm.mm.300x600x290h

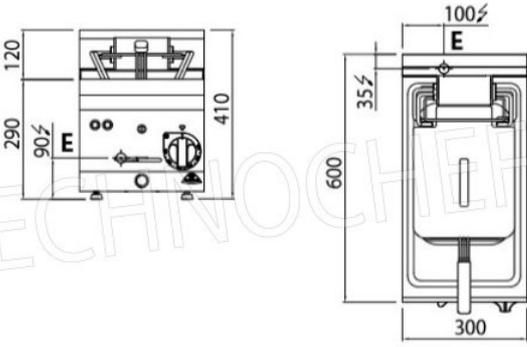
TECHNO CHEF **IMO GS** **PLUS 600**

	Lt	10
	mm	225 x 340 x 200 h
	mm	255 x 205 x 110 h
	TOT. kW	6 Mod. E6F10-3B / E6F10-3M
	kW	9 Mod. E6F10-3BS / E6F10-3MS
	V 380-415 3N~	



2 years guarantee

TECHNO CHEF **IMO GS** **PLUS 600**



2 years guarantee



Cooking for the next generation

PLUS 600

94
models



2 years
guarantee



PLUS 600