

### TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio Via Carlo Pisacane, 134 61032 Fano (PU) Italy P.IVA ITO200411413 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



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
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	

## PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

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

- $\circ~$  Badewannenoberseite 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 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;
- o 24 Monate Garantie.

### Geliefert:

- Nr. 1 ganzer Korb
- o Sicherheitsnetz im Pool

# CE-Kennzeichnung

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





