

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



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
BS-E6F10-3BS	FRITEUSE ÉLECTRIQUE DE COMPTOIR, BERTOS, Ligne PLUS 600, Série FAST FRY - HIGH POWER, 1 RÉSERVOIR de 10 litres, V.400/3+N, Kw.9.00, Poids 16 Kg, dim.mm.300x600x290h	

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FRITEUSE ÉLECTRIQUE DE COMPTOIR, Ligne PLUS 600, Série FAST FRY - HIGH POWER, 1 cuve de 10 litres :

- dessus de baignoire et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304 ;
- **réservoir** moulé et **arrondi** équipé de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable Incoloy de haute durabilité, capables d'atteindre la température de travail en très peu de temps, permettant une économie d'huile de 60% ;
- le système de friture, préservant inchangées les caractéristiques organoleptiques de l'huile, permet de cuisiner de manière saine en limitant le nombre de vidanges, avec une économie finale notable ;
- la rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage. Contrôle de la température de consigne via thermostat réglable jusqu'à 190 °C et thermostat de sécurité à réarmement manuel;
- \circ temps de friture moyen 5 minutes ;
- $\circ~$ préchauffage 6 minutes (de 20 à 190 °C) ;
- Pieds réglables;
- o Garantie 24 mois.

Fourni:

- o n.1 panier entier
- o filet de sécurité dans la piscine

Marquage CE Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE		
alimentation électrique	Trifase	
Volts	V 400/3 +N	
fréquence (Hz)	50	

poids net (Kg)	16
largeur (mm)	300
profondeur (mm)	600
hauteur (mm)	290





