

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



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3 +N
frecuencia (Hz)	50
peso neto (Kg)	80
ancho (mm)	800
profundidad (mm)	700
altura (mm)	900

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

FREIDORA ELÉCTRICA MÓVIL Línea MACROS 700 Serie TURBO 2 DEPÓSITOS INDEPENDIENTES de 18+18 litros :

- tapa de bañera y paneles frontales en acero inoxidable AISI 304;
- 2 tanques moldeados y redondeados equipados con controles independientes y calentadores rotativos especiales de acero inoxidable Incoloy de alta durabilidad que pueden alcanzar la temperatura de trabajo en muy poco tiempo, permitiendo un ahorro de aceite del 60%;
- El sistema de fritura , conservando inalteradas las características organolépticas del aceite , permite cocinar de forma saludable limitando el número de cambios de aceite, con un notable ahorro final;
- la rotación de la resistencia facilita las operaciones de limpieza;
- o control de la temperatura programada mediante termostato regulable hasta 190 °C y termostato de seguridad con rearme manual;
- tiempo medio de fritura 5 minutos;
- precalentar 4-6 minutos (20 a 190°C);
- o producción máxima 60 kg/h;
- o pies ajustables;
- o Garantía de 24 meses .

Suministrado:

o n.2 cestas enteras

marca CE Hecho en Italia



