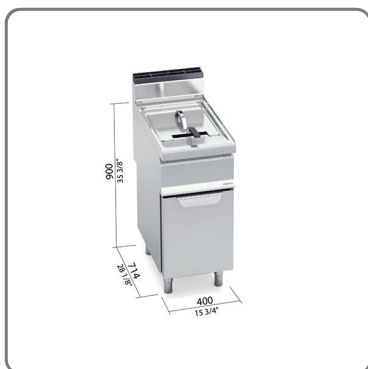


**1 TANK-GAS-FRITEUSE It. 20 BERTO'S MACROS 700
LINE AUF SCHRANKBASIS ABM. cm.40x70x90H**



SOLUZIONI FOODSERVICE

Abmessungen:

- Breite 40 cm
- Tiefe 70 cm
- Höhe 90 cm

Materialien und Struktur:

- Badewannenoberseite und Frontplatten aus Edelstahl AISI 304
- Geformtes Tablett mit geformtem Profil am Boden für eine große Kühlfläche, ideal zum Auffangen von Speiseresten

- Schranksockel für zusätzlichen Komfort und Stauraum

Frittiersystem:

- Rohrförmige Wabenbrenner für gleichmäßige Wärmeverteilung
- Durch das Frittiersystem bleiben die organoleptischen Eigenschaften des Öls unverändert, was die Anzahl der Ölwechsel reduziert und erhebliche Einsparungen ermöglicht

- Durchschnittliche Bratzeit: 6 Minuten
- Geschätzte maximale Stundenproduktion: 25 kg

Kontrollen und Sicherheit:

- Temperatureinstellung mit 7 Positionen, von 110 bis 190 °C
- Sicherheitssystem mit Thermoelementventil und Sicherheitsthermostat
- Geschützte Zündflamme
- Piezoelektrische Zündung mit Silikonschutz
- Schnelles Vorheizen in 10 Minuten (von 20 auf 190 °C)

Zusätzliche Funktionen:

- Verstellbare Füße für optimale Stabilität

Diese Fritteuse ist ideal für professionelle Umgebungen, die Effizienz, Sicherheit und Energieeinsparung erfordern und gleichzeitig eine hohe Qualität bei der Lebensmittelzubereitung gewährleisten müssen.