

**GAS-FRITEUSE 2 TANKS 20+20 lt. BERTO'S MACROS
700 LINEE AUF SCHRANKBASIS ABM. cm.
80x70x90H**



SOLUZIONI FOODSERVICE

Abmessungen:

- Breite 80 cm
- Tiefe 70 cm
- Höhe 90 cm

- Fassungsvermögen: 2 Tanks à 20 Liter
- Struktur: Schranksockel aus Edelstahl AISI 304
- Badewannenoberseite und Frontplatten: Edelstahl AISI 304
- Tanks: Neue Generation geformt mit geformtem Profil am Boden für einen großen Kühlbereich, der das Sammeln von Speiseresten erleichtert
- Brenner: Wabenrohre für effiziente Verbrennung
- Frittiersystem: Optimiert die organoleptischen Eigenschaften des Öls und reduziert die Anzahl der Ölwechsel, was erhebliche Einsparungen ermöglicht
- Sicherheit: Ausgestattet mit Thermosteuentil, Sicherheitsthermostat und geschützter Zündflamme
- Temperatureinstellung: 7 Positionen von 110 bis 190 °C
- Maximale Stundenproduktion: 50 kg
- Durchschnittliche Bratzeit: 6 Minuten
- Vorheizen: 10 Minuten (von 20 auf 190°C)
- Zündung: Piezoelektrisch mit Silikonenschutz
- Füße: Einstellbar für optimale Stabilität

Diese Bertos Linea Macros 700 Gasfritteuse ist ideal für den intensiven Gebrauch und garantiert Effizienz, Sicherheit und Energieeinsparung.

Seine robuste Edelstahlkonstruktion und das fortschrittliche Frittiersystem machen es zu einer ausgezeichneten Wahl für Gastronomieprofis.