

**ELEKTRISCHE FRITEUSE 2 TANKS lt. 18+18 BERTO'S
MACROS 700 LINIE AUF SCHRANKBASIS ABM.
cm.80x70x90H**



SOLUZIONI FOODSERVICE

Abmessungen:

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

Technische Beschreibung:

- Fassungsvermögen: 18 Liter pro Tank
- Struktur: Schranksockel mit Wannenseite und Frontplatten aus Edelstahl AISI 304
- Schalen: Zwei geformte und abgerundete Schalen
- Befehle: Unabhängig für jeden Panzer
- Widerstände: Spezielle rotierende Widerstände aus Incoloy-Edelstahl mit hoher Haltbarkeit und der Fähigkeit, schnell die Arbeitstemperatur zu erreichen, wodurch der Ölverbrauch um 60 % reduziert wird.
- Frittiersystem: Hält die organoleptischen Eigenschaften des Öls unverändert, reduziert die Anzahl der Ölwechsel und optimiert die letztendliche Einsparung. Die Drehung der Widerstände erleichtert die Reinigung.
- Temperaturregelung: Thermostat einstellbar bis 190 °C und Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung
- Frittierzeit: Durchschnittlich 5 Minuten
- Vorheizen: 4–6 Minuten auf 190 °C

Maximale Produktion:

- Modell E7F18-8M: 60 kg/h
- Modell E7F18-8MS: 70 kg/h

Füße: Einstellbar, um Stabilität auf unebenen Oberflächen zu gewährleisten

Diese Fritteuse ist auf hohe Leistung und erhebliche Energieeinsparungen ausgelegt und eignet sich ideal für Gastronomieumgebungen, die Effizienz und Zuverlässigkeit erfordern.