

Mod. E7F10-4B	Cod. 18501000
Mod. E7F10-4BS	Cod. 18503000
Mod. E7F10-4M	Cod. 18501500
Mod. E7F10-4MS	Cod. 18503500

macros 700

	Lt	10
	mm	340 x 225 x 200 h
	mm	255x 210 x 110 h
	TOT.	
	kW	6 (E7F10-4B,E7F10-4M)
	kW	9 (E7F10-4BS,E7F10-4MS)
	V 400 - 415 3N ~	



STANDARD Cesto entero, red de protección en el tanque, 1P puerta con manija estampada de espesor 20/10 para los modelos con mueble / *Cesta inteira, rede de proteção na cuba, 1P porta com puxador moldado de espessura 20/10 para os modelos com móvel* / Pełny kosz, siatka ochronna w zbiorniku, drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / Цельная корзина, защитная сетка в емкости, 1P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом.

ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРИ

CG7 – Medio cesto (33501600) – KRF (versiones con mueble) / *CG7 – Meia-cesta (33501600) – KRF (versões com móvel)* / CG7 – Kosz połówkowy (33501600) – KRF (wersje z obudową) / *CG7 – Полукоззина (33501600) – KRF (версии со столом).*

OPTIONAL Versión con medios cestos en lugar del cesto entero / *Versão com meias-cestas ao invés da cesta inteira* / Wersja z koszami połówkowymi zamiast jednego kosza pełnego / *Версия с полукоззинами вместо цельной корзины.*

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano tanque y paneles frontales de INOXIDABLE AISI 304. Tanque estampado y redondeado equipado con especiales resistencias giratorias de acero inoxidable incoloy de elevada duración, pueden alcanzar en breve tiempo la temperatura de trabajo, permitiendo un ahorro del aceite del 60%. El sistema de fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. La rotación de la resistencia facilita las operaciones de limpieza. Control de la temperatura programada mediante termostato regulable hasta 190°C y termostato de seguridad de rearme manual. Tiempo medio de fritura 4 minutos. Precalentamiento 4-5 minutos (de 20 a 190°C). Producción máxima 25 kg/h (E7F10-4B, E7F10-4M), 30 kg/h (E7F10-4BS, E7F10-4MS). Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais de aço INOX AISI 304. Cubo moldada e arredondada equipada com resistências espaciais rotatórias de aço inox incoloy de elevada duração, que podem alcançar em brevíssimo tempo a temperatura de exercício, permitindo uma poupança de óleo de 60%. O sistema de fritura, conservando as características organolépticas do óleo inalteradas, permite cozinhar de forma saudável, limitando o número de trocas do óleo, permitindo uma considerável poupança final. A rotação das resistências facilita as operações de limpeza. Controlo da temperatura programada realizado mediante termostato regulável até 190°C e termostato de segurança com rearmamento manual. Tempo médio de fritura 4 minutos. Pré-aquecimento 4-5 minutos (de 20 a 190°C). Produção máxima 25 kg/h (E7F10-4B, E7F10-4M), 30 kg/h (E7F10-4BS, E7F10-4MS). Pés reguláveis (versão com móvel).

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Tłoczony i zaokrąglony zbiornik, wyposażony w specjalne rezystancje obrotowe wykonane ze stali nierdzewnej inox incoloy o wysokiej wytrzymałości, mogące osiągnąć w bardzo krótkim czasie temperaturę roboczą i umożliwiające zaoszczędzenie nawet do 60% oleju. System smażenia, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmiennione, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. Rotacja rezystancji ułatwia czyszczenie urządzenia. Kontrola ustawionej temperatury za pomocą nastawnego termostatu, do 190°C, oraz termostatu awaryjnego uzbrajanego ręcznie. Średni czas smażenia wynosi 4 minuty. Podgrzewanie wstępne 4-5 minut (od 20 do 190°C). Maksymalna produkcja 25 kg/h (E7F10-4B, E7F10-4M), 30 kg/h (E7F10-4BS, E7F10-4MS). Nóżki nastawne (wersja z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Поверхность емкости и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Штампованная закругленная емкость со специальными вращающимися ТЭНами из нержавеющей сплава инколой повышенной прочности, позволяющими достичь рабочую температуру в кратчайший промежуток времени, что экономит масло на 60%. Система жарки, сохраняющая неизменными органолептические характеристики масла, позволяет готовить здоровым образом, уменьшая число замен масла, что в итоге дает существенную экономию. Вращение ТЭНа упрощает чистку. Контроль установленной температуры с помощью термостата, регулируемого до 190°C, и предохранительного термостата с ручным перезапуском. Среднее время жарки 4 минуты. Предварительный разогрев 4-5 минуты (от 20 до 190°C). Максимальная производительность 25 кг/ч (E7F10-4B, E7F10-4M), 30 кг/ч (E7F10-4BS, E7F10-4MS). Регулируемые ножки (версия со столом).

E	conexión eléctrica - conexão eléctrica podłączenie elektryczne - электрическое соединение	V 400 - 415 3N ~	kW 6 kW 9
----------	--	------------------	----------------------------

