

**FRIGGITRICE GAS 2 VASCHE It.20+20 BERTO'S LINEA
MACROS 700 SU BASE ARMADIATA DIM.
cm.80x70x90H**



SOLUZIONI FOODSERVICE

Dimensioni:

- Larghezza 80 cm
- Profondità 70 cm
- Altezza 90 cm

- Capacità: 2 vasche da 20 litri ciascuna
- Struttura: Base armadiata in acciaio inox AISI 304
- Piano vasca e pannelli frontali: Acciaio inox AISI 304
- Vasche: Stampate di nuova generazione con profilo sagomato sul fondo per una ampia zona fredda che facilita la raccolta dei residui di cibo
- Bruciatori: Tubolari a nido d'ape per una combustione efficiente
- Sistema di frittura: Ottimizza le caratteristiche organolettiche dell'olio e riduce il numero di cambi, consentendo un risparmio significativo
- Sicurezza: Dotata di valvola termocoppia, termostato di sicurezza e fiamma pilota protetta

- Regolazione temperatura: 7 posizioni da 110 a 190°C
- Produzione massima oraria: 50 kg
- Tempo medio di frittura: 6 minuti
- Preriscaldamento: 10 minuti (da 20 a 190°C)
- Accensione: Piezoelettrica con protezione in silicone
- Piedini: Regolabili per una stabilità ottimale

Questa friggitrice gas Bertos Linea Macros 700 è ideale per un uso intensivo, garantendo efficienza, sicurezza e risparmio energetico.

La sua robusta costruzione in inox e il sistema avanzato di frittura la rendono una scelta eccellente per professionisti della ristorazione.