

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	275 x 200 x 110 h
	TOT. kW	6 (E7F10-4B, E7F10-4M)
	kW	9 (E7F10-4BS, E7F10-4MS)
		380 - 415 V3N~



STANDARD

Cesto intero - Rete di protezione in vasca / 1 whole basket - Tank protection net / Panier entier - Filet de protection dans la cuve / Ganzer Korb - Wannenschutzgitter
 1P DX Porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / Door with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions / Porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

OPTIONAL

CE2/10 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modele avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben
 V3/A Volts 220 - 240 3~ (E7F10-4B; E7F10-4M)

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Vasca stampata e arrotondata dotata di speciali resistenze rotanti in acciaio inox incoloy ad elevata durata, possono raggiungere in brevissimo tempo la temperatura di lavoro, consentendo un risparmio d'olio del 60%. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. La rotazione della resistenza facilita le operazioni di pulizia. Controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190 °C e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Tempo medio di frittura 4 minuti. Preriscaldamento 4-5 minuti (da 20 a 190 °C). Produzione massima 25 kg/h (E7F10-4B, E7F10-4M), 30 kg/h (E7F10-4BS, E7F10-4MS). Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 Stainless steel. Pressed and rounded tank equipped with long lasting special rotating resistances made of Incoloy stainless steel; they can reach the operational temperature in very short time increasing oil savings to 60%. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. The resistance rotation makes cleaning operations easier. Adjustable thermostat up to 190 °C with control facility, safety thermostat and manual restart. Average frying time of 4 minutes. Pre-heating time of 4-5 minutes (from 20 to 190 °C). Maximum output 25 kg/h (E7F10-4B, E7F10-4M), 30 kg/h (E7F10-4BS, E7F10-4MS). Adjustable feet (cabinet version).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy à durée élevée pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Temps moyen de friture 4 minutes. Préchauffage 4-5 minutes (de 20 à 190 °C). Production maximale 25 kg/h (E7F10-4B, E7F10-4M), 30 kg/h (E7F10-4BS, E7F10-4MS). Pieds réglables (version sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Formgestanzte und abgerundete Wanne mit speziellen drehbaren Heizelementen aus langlebigem Incoloy-Stahl, die ihre Betriebstemperatur in kürzester Zeit erreichen und dadurch 60% weniger Energie verbrauchen. Durch dieses Frittiervverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Auch die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel erlaubt eine beachtliche Reduzierung der Kosten. Die drehbaren Heizelemente erleichtern die Reinigungsarbeiten. Die Temperaturkontrolle erfolgt über ein bis 190 °C einstellbares Thermostat und ein Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Durchschnittliche Frittierdauer 4 Minuten. Vorheizen 4-5 Minuten (von 20 auf 190 °C). Maximale Menge 25 kg/h (E7F10-4B, E7F10-4M), 30 kg/h (E7F10-4BS, E7F10-4MS). Höhenverstellbare Füße (Ausführung mit Möbel).

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 6 kW 9
----------	--	----------------	----------------------------

