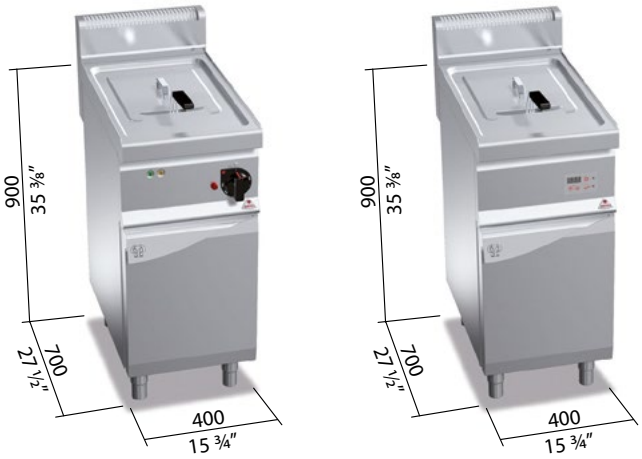
Mod. E7F18-4M	Cod. 18505500
Mod. E7F18-4MS	Cod. 18505600
Mod. E7F18-4MEL	Cod. 18505200
Mod. E7F18-4MSEL	Cod. 18505400

Lt	Lt	18	
	mm	402 x 302 x 295 h	
	mm	345 x 265 x 150 h	
TOT.	**kW**	**13,5**	(E7F18-4M, E7F18-4MEL)
	kW	**18**	(E7F18-4MS, E7F18-4MSEL)
	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
Comandi elettronici / Electronic controls / Commandes electroniques / Elektronische steuerung version (**E7F18-4MEL**; **E7F18-4MSEL**)

OPTIONAL
CE2/18 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~ (**E7F18-4M**)

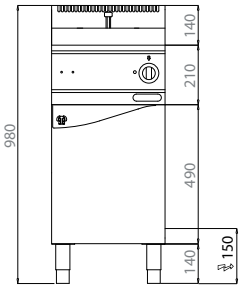
E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Aschluss	380 - 415 V3N~	**kW 13,5** **kW 18**

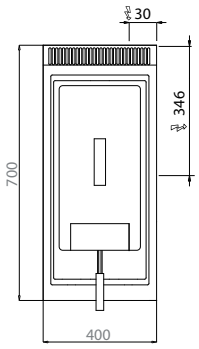
CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI
Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Vasca stampata e arrotondata dotata di speciali resistenze rotanti in acciaio inox incoloy ad elevata durata che possono raggiungere in brevissimo tempo la temperatura di lavoro, consentendo un risparmio d'olio del 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 4-6 minuti (da 20 a 190 °C). Produzione massima 30 kg/h (E7F18-4M, E7F18-4MEL), 35 kg/h (E7F18-4MS, E7F18-4MSEL). Piedini regolabili.

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 4-6 minutes (from 20 to 190 °C). Maximum output 30 kg/h (E7F18-4M, E7F18-4MEL), 35 kg/h (E7F18-4MS, E7F18-4MSEL). Adjustable feet.

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 4-6 minutes (de 20 à 190 °C). Production maximale 30 kg/h (E7F18-4M, E7F18-4MEL), 35 kg/h (E7F18-4MS, E7F18-4MSEL). Pieds réglables.

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 Frittierverfahren 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 4-6 Minuten (von 20 auf 190 °C). Maximale Menge 30 kg/h (E7F18-4M, E7F18-4MEL), 35 kg/h (E7F18-4MS, E7F18-4MSEL). Höhenverstellbare Füße.





BERTO'S® the best catering equipment