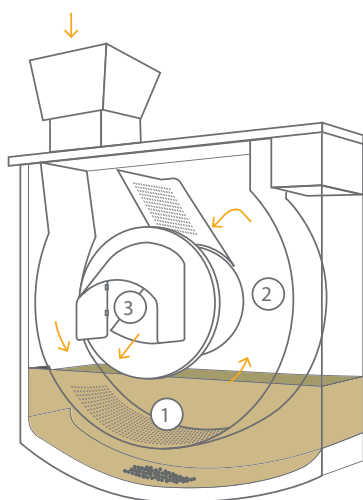
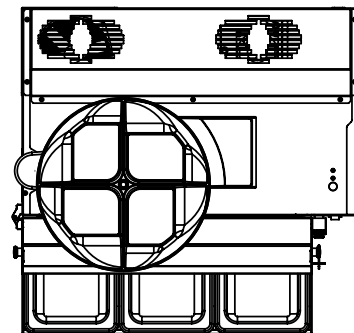
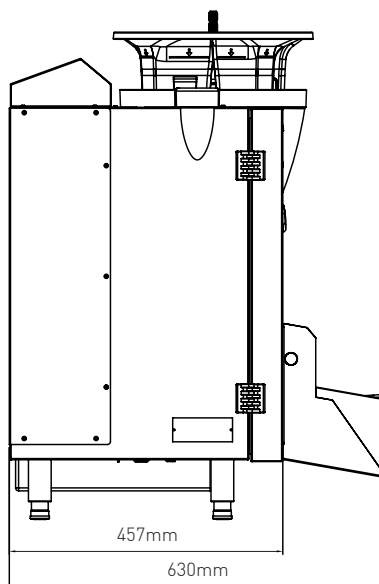
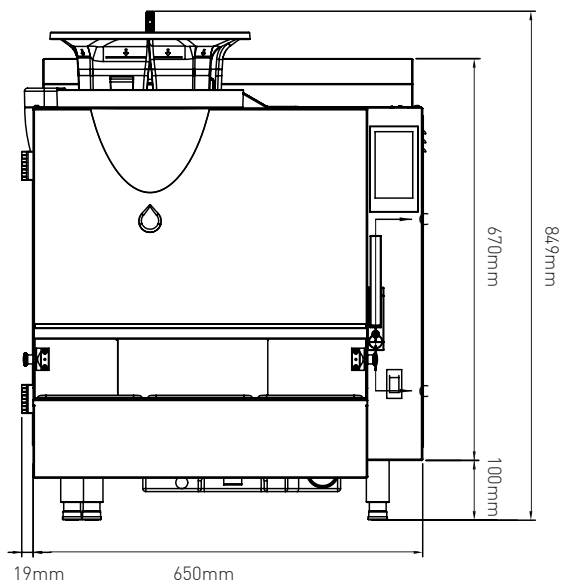




ECOFRY SYSTEM- Il Ciclo Perfetto

- 1. Frittura** - Protegge l'olio da luce, acqua e ossigeno aumentandone la vita utile.
- 2. Asciutto, dorato e croccante** - Con estrazione dell'acqua e dell'olio evaporato e delle particelle solide volatilizzate.
- 3. Estrazione** - Il prodotto perfettamente cotto si estrae mediante la pala verso la tramoggia di uscita.



Dimensioni

Fast Chef Elite+ Carrousel		
Altezza	33.7"	856 mm
Larghezza	26.4"	670 mm
Profondità	19.7"	457 mm
Profondità con vasca	24.8"	630 mm
Peso	155 lbs.	70 Kg
Peso con imballaggio	190 lbs.	86 Kg
Dimensioni con imballaggio	1200x800x640 mm (Altezza x Larghezza x Profondità)	

Specifiche Tecniche		
Capacità di olio	MIN - 5.5 litri	
Tramoggia di carico	4 zone + 2 cucinando	500g (2kg max)
Produzione all'ora	Fino a	13 Kg**
Display	5" touchscreen	8 tempi programmabili

Senza fumo. Senza odori. FCE+ non richiede l'uscita del fumo o la cappa		
Parte superiore (per poter caricare)	12"	3000 mm
Lati	6"	150 mm

L'installazione di Fast Chef Elite + in spazi chiusi con accesso limitato o senza accesso può invalidare la garanzia. Evitare di installare Fast Chef Elite + direttamente in prossimità di fonti di calore (forno, griglia, ecc.) o della presa dell'aria condizionata. L'aria di scarico si ventila dalla parte superiore della macchina.

** La produzione oraria si basa su patate di 6 mm. Il tipo di olio, l'uso, la temperatura di cottura e la temperatura di inizio del prodotto influenzeranno i tempi di cottura e la produzione oraria.

La ricerca continua assicura un miglioramento costante. Le presenti specifiche sono soggette a modifiche senza preavviso.

* L'attestazione e le prove senza ventilazione e di efficienza sono state eseguite e verificate autonomamente dai Laboratori SGS. È disponibile una copia del certificato su richiesta.

Per assicurare il funzionamento senza fumo di Fast Chef Elite +, È NECESSARIO seguire le procedure di pulizia quotidiane, settimanali, mensili e annuali. Il filtro cilindrico a carbone attivo deve essere sostituito entro i tempi raccomandati. La mancata sostituzione potrebbe invalidare la garanzia.

Specifiche Elettriche - Monofase

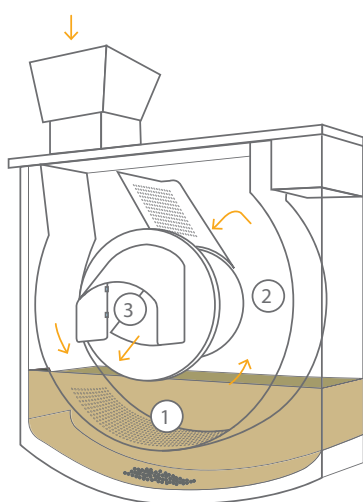
Fast Chef Elite+ Carrousel	
Voltaggio	230 VAC
Frequenza	50 Hz
Potenza	20 Ampere
Presa	IEC 309 , 32 amp 3-pin socket
Potenza massima di ingresso	4,600 Watt



Programma di pulizia

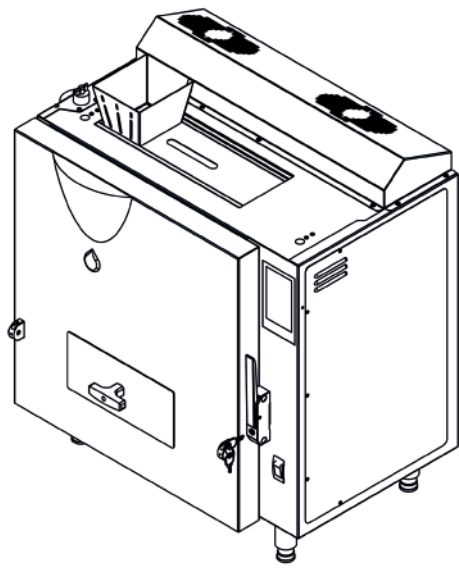
- L'olio deve essere svuotato e filtrato direttamente.
- La camera di frittura deve essere rimossa, smontata e pulita almeno una volta a settimana.
- La vaschetta della condensa deve essere svuotata almeno una volta a settimana e lavata una volta al mese.
- Il filtro in metallo deve essere pulito ogni sei mesi.
- Il filtro cilindrico a carbone attivo deve essere sostituito almeno ogni 12 mesi.

[Basato su 150 porzioni circa al giorno. Le macchine con una produzione maggiore devono pulire e sostituire i filtri più spesso].

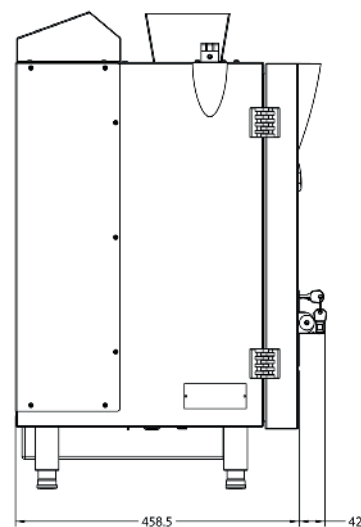
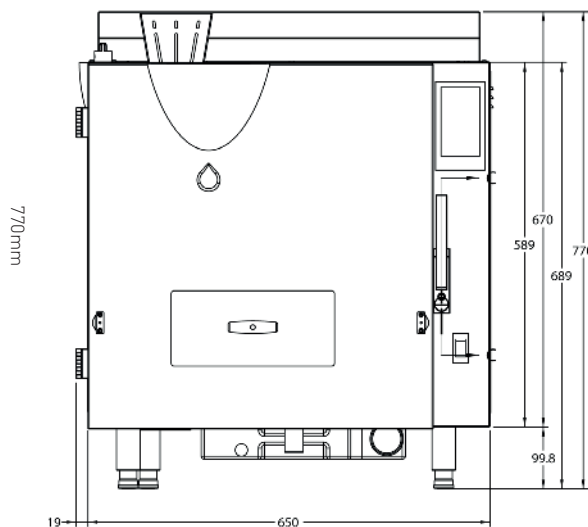


ECOFRY SYSTEM- Il Ciclo Perfetto

1. **Frittura-** Protegge l'olio da luce, acqua e ossigeno aumentando la vita utile.
2. **Asciutto, dorato e croccante-** Con estrazione dell'acqua e dell'olio evaporato e delle particelle solide volatilizzate.
3. **Estrazione -** Il prodotto perfettamente cotto si estrae mediante la pala verso la tramoggia di uscita.



670mm



Dimensioni

Fast Chef Elite+ Gourmet		
Altezza	30.3"	770 mm
Larghezza	26.3"	670 mm
Profondità	19.6"	500 mm
Profondità con vasca grande	24.8"	630 mm
Peso	143 lbs.	65 Kg
Peso con imballaggio	178 lbs.	81 Kg
Dimensioni con imballaggio	1200x800x640 mm (Altezza x Larghezza x Profondità)	

Specifiche Tecniche		
Capacità di olio	MIN - 5.5 litri	
Tramoggia di carico	1 zona + 2 cucinando	500g (2kg max)
Production par heure	Hasta	13 Kg**
Display	5" Touchscreen	8 tempi programmabili

Senza fumo. Senza odori. FCE+ non richiede l'uscita del fumo o la cappa		
Parte superiore (per poter caricare)	12"	3000 mm
Lati	6"	150 mm

L'installazione di Fast Chef Elite + in spazi chiusi con accesso limitato o senza accesso può invalidare la garanzia. Evitare di installare Fast Chef Elite + direttamente in prossimità di fonti di calore (forno, griglia, ecc.) o della presa dell'aria condizionata. L'aria di scarico si ventila dalla parte superiore della macchina.

** La produzione oraria si basa su patate di 6 mm. Il tipo di olio, l'uso, la temperatura di cottura e la temperatura di inizio del prodotto influenzeranno i tempi di cottura e la produzione oraria.

La ricerca continua assicura un miglioramento costante. Le presenti specifiche sono soggette a modifiche senza preavviso.

* L'attestazione e le prove senza ventilazione e di efficienza sono state eseguite e verificate autonomamente dai Laboratori SGS. È disponibile una copia del certificato su richiesta.

Per assicurare il funzionamento senza fumo di Fast Chef Elite +, È NECESSARIO seguire le procedure di pulizia quotidiane, settimanali, mensili e annuali. Il filtro cilindrico a carbone attivo deve essere sostituito entro i tempi raccomandati. La mancata sostituzione potrebbe invalidare la garanzia.

Specifiche Elettriche - Monofase

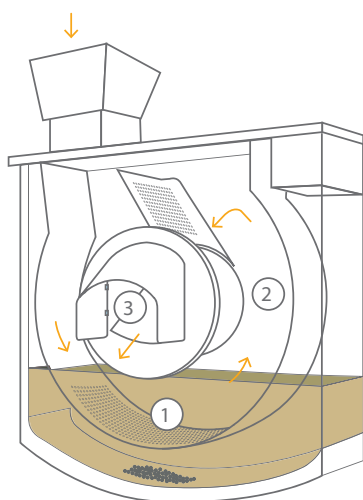
Fast Chef Elite+ Gourmet	
Voltaggio	230 VAC
Frequenza	50 Hz
Potenza	20 amp
Presa	IEC 309 , 32 amp 3-pin socket
Potenza massima di ingresso	4,600 Watts



Programma di pulizia

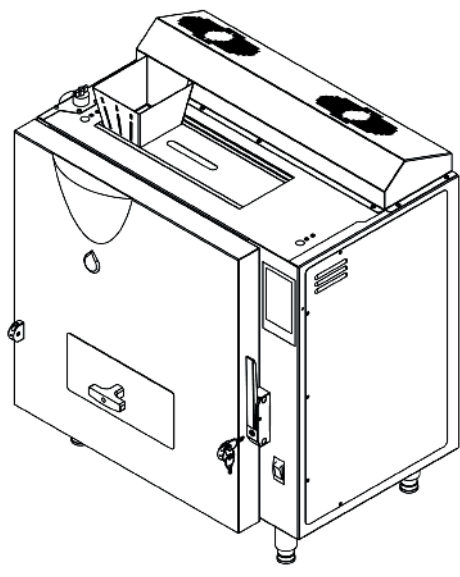
- L'olio deve essere svuotato e filtrato direttamente.
- La camera di frittura deve essere rimossa, smontata e pulita almeno una volta a settimana.
- La vaschetta della condensa deve essere svuotata almeno una volta a settimana e lavata una volta al mese.
- Il filtro in metallo deve essere pulito ogni sei mesi.
- Il filtro cilindrico a carbone attivo deve essere sostituito almeno ogni 12 mesi.

(Basato su 150 porzioni circa al giorno. Le macchine con una produzione maggiore devono pulire e sostituire i filtri più spesso).

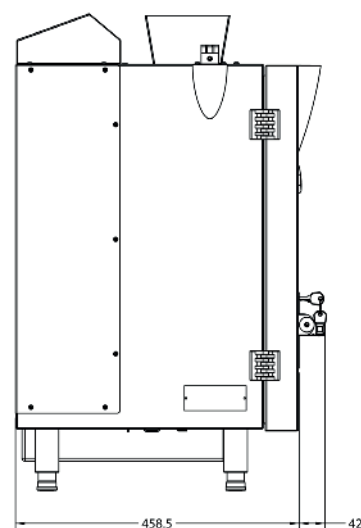
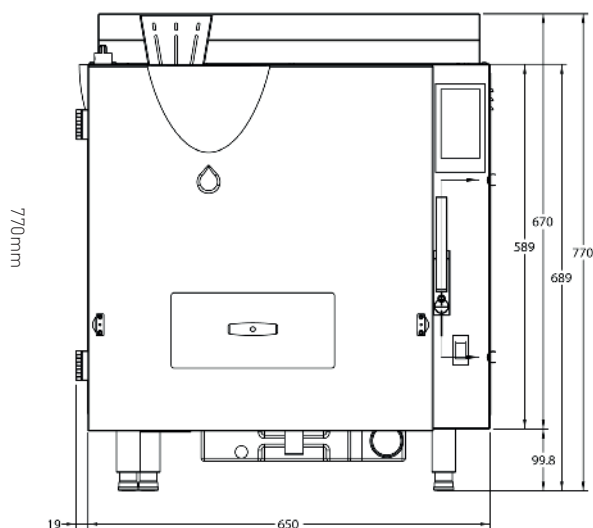


ECOFRY SYSTEM- Il Ciclo Perfetto

1. **Frittura-** Protegge l'olio da luce, acqua e ossigeno aumentando la vita utile.
2. **Asciutto, dorato e croccante-** Con estrazione dell'acqua e dell'olio evaporato e delle particelle solide volatilizzate.
3. **Estrazione -** Il prodotto perfettamente cotto si estrae mediante la pala verso la tramoggia di uscita.



670mm



Dimensioni

Fast Chef Elite+ Gourmet Basic		
Altezza	30.3"	770 mm
Larghezza	26.3"	670 mm
Profondità	19.6"	500 mm
Profondità con vasca grande	24.8"	630 mm
Peso	143 lbs.	65 Kg
Peso con imballaggio	178 lbs.	81 Kg
Dimensioni con imballaggio	1200x800x640 mm (Altezza x Larghezza x Profondità)	

Specifiche Tecniche

Capacità di olio	MIN - 5.5 litri	
Tramoggia di carico	1 zona + 2 cucinando	500g (2kg max)
Production par heure	Hasta	10 Kg**
Display	5" Touchscreen	8 tempi programmabili

Senza fumo. Senza odori. FCE+ non richiede l'uscita del fumo o la cappa

Parte superiore (per poter caricare)	12"	3000 mm
Lati	6"	150 mm

L'installazione di Fast Chef Elite + in spazi chiusi con accesso limitato o senza accesso può invalidare la garanzia. Evitare di installare Fast Chef Elite + direttamente in prossimità di fonti di calore (forno, griglia, ecc.) o della presa dell'aria condizionata. L'aria di scarico si ventila dalla parte superiore della macchina.

** La produzione oraria si basa su patate di 6 mm. Il tipo di olio, l'uso, la temperatura di cottura e la temperatura di inizio del prodotto influenzeranno i tempi di cottura e la produzione oraria. La ricerca continua assicura un miglioramento costante. Le presenti specifiche sono soggette a modifiche senza preavviso.

* L'attestazione e le prove senza ventilazione e di efficienza sono state eseguite e verificate autonomamente dai Laboratori SGS. È disponibile una copia del certificato su richiesta.

Per assicurare il funzionamento senza fumo di Fast Chef Elite +, È NECESSARIO seguire le procedure di pulizia quotidiane, settimanali, mensili e annuali. Il filtro cilindrico a carbone attivo deve essere sostituito entro i tempi raccomandati. La mancata sostituzione potrebbe invalidare la garanzia.

Specifiche Elettriche - Monofase

Fast Chef Elite+ Gourmet Basic	
Voltaggio	230 VAC
Frequenza	50 Hz
Potenza	16 amp
Presa	IEC 309 , 32 amp 3-pin socket
Potenza massima di ingresso	3,500 Watts



Programma di pulizia

- L'olio deve essere svuotato e filtrato direttamente.
- La camera di frittura deve essere rimossa, smontata e pulita almeno una volta a settimana.
- La vaschetta della condensa deve essere svuotata almeno una volta a settimana e lavata una volta al mese.
- Il filtro in metallo deve essere pulito ogni sei mesi.
- Il filtro cilindrico a carbone attivo deve essere sostituito almeno ogni 12 mesi.

(Basato su 150 porzioni circa al giorno. Le macchine con una produzione maggiore devono pulire e sostituire i filtri più spesso).