



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
BS-9GL18+18MI-BF	FRITEUSE À GAZ sur MOBILE, BERTO'S, Ligne MAXIMA 900, Série INDIRECT GAZ FRY, 2 RÉSERVOIRS INDÉPENDANTS de 18+18 litres, Commandes électroniques Bflex, Chauffage indirect, puissance thermique Kw.28,00, Poids 95 Kg, dim.mm.	€ 4.273,50 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FRITEUSE À GAZ sur MOBILE, Ligne MAXIMA 900, Série INDIRECT GAZ FRY, 2 RÉSERVOIRS de 18+18 lt , CHAUFFAGE INDIRECT, COMMANDES ÉLECTRONIQUES BFLEX :

- **plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304 ;**
- **réservoir moulé avec un grand profil de zone froide** pour la collecte des résidus alimentaires et une grande facilité de nettoyage grâce à l'absence de tuyaux et à la grande section d'évacuation de 1" ;
- le dessus, aux bords arrondis, intègre une surface légèrement inclinée pour placer les paniers, facilitant l'évacuation de l'huile,
- **deux brûleurs en acier inoxydable** , situés à l'extérieur de la cuve, commandés par une électrovanne avec **contrôle de la température via une centrale électronique** avec les fonctions suivantes :
 - **contrôle de la température de 100 à 190 °C** ,
 - **affichage des températures de consigne et de travail** ,
 - **Programme « fonte »** et maintien à **100 °C** pour l'utilisation de graisses de friture solides,
 - **autodiagnostic d'éventuelles anomalies** ;
- **thermostat de sécurité** à réarmement manuel, flamme pilote et système de sécurité avec thermocouple ;
- robinet de vidange à bille, situé à l'intérieur du compartiment, commandé par une poignée à poignée athermique, avec bac de récupération en acier.;
- **allumage électrique** ;
- Pieds réglables;
- **Garantie 24 mois** .

Fourni:

- 2 paniers uniques

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,01
Puissance thermique (Kw)	28,00
poids net (Kg)	95
largeur (mm)	800
profondeur (mm)	900
hauteur (mm)	900



	L	18 + 18
	mm	307 x 342 x 335 h
	mm	275 x 285 x 135 h (x2)
	kW	28
	kcal/h	24.080
	Btu/h	95.536
TOT	G30/G31	kg/h 2,21
	G20	m³/h 2,96
	G25	m³/h 3,45
	Kg	95

