



| CODE | DESCRIPTION | PRIX/LIVRAISON |
|-----------------|---|--|
| BS-GL20M | FRITEUSE GAZ 1 cuve de 20 litres sur MOBILE, ligne MACROS 700, Brûleurs à tuyaux dans la cuve Commandes mécaniques internes, puissance thermique Kw.16,5, Poids 47 Kg, dim.mm.400x700x900h | € 1.554,37 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours |

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FRITEUSE GAZ 1 puits de 20 litres sur MOBILE, ligne MACROS 700, Brûleurs tubulaires dans le puits, Commandes mécaniques, Puissance thermique 16,5 Kw :

- **dessus de baignoire et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304 ;**
- **cuve moulée** de nouvelle génération avec profil profilé sur le fond avec **une grande zone froide pour collecter les résidus alimentaires ;**
- **brûleurs tubulaires dans la cuve, avec intérieur en nid d'abeille ;**
- le **système de friture** , préservant **les caractéristiques organoleptiques de l'huile** , permet de **cuisiner sainement en limitant le nombre de vidanges** , avec une **économie finale notable** ;
- équipé d' **un système de sécurité** avec **vanne thermocouple** et **thermostat de sécurité** ;
- **flamme pilote protégée ;**
- **réglage de la température sur 7 positions de 110 à 190°C ;**
- **production maximale estimée : 25 Kg/h ;**
- temps de friture moyen 6 minutes ;
- préchauffage 10 minutes (de 20 à 190°C) ;
- **Allumage piézoélectrique** avec **protection silicone** ;
- Pieds réglables;
- **2 ans de garantie .**

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

| | |
|---------------------------------|------|
| Puissance thermique (Kw) | 16,5 |
| poids net (Kg) | 47 |
| largeur (mm) | 400 |

profondeur (mm) 700
 hauteur (mm) 900



L 20



mm 402 x 302 x 340 h



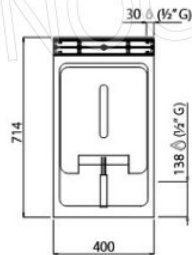
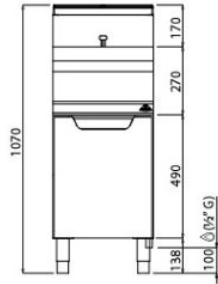
mm 345 x 265 x 150 h



kW 16,5
kcal/h 14.190
TOT Btu/h 56.298



G30/G31 **kg/h** 1,30
 G20 **m³/h** 1,75
 G25 **m³/h** 2,03



TECHNOCHEF.IT