



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
BS-GL18+18MI	FRITEUSE À GAZ sur MOBILE, ligne BERTOS, MACROS 700, série INDIRECT GAS FRY, 2 réservoirs indépendants de 18+18 litres, brûleurs externes, commandes analogiques, puissance thermique Kw.28,00, Poids 63 Kg, dim.mm.800x700x900h	

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FRITEUSE À GAZ sur MOBILE, Ligne MACROS 700, Série FRY À GAZ INDIRECT, 2 RÉSERVOIRS INDÉPENDANTS de 18+18 litres, COMMANDES ANALOGIQUES :

- dessus de baignoire et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304 ;
- 2 cuves moulées indépendantes avec un grand profil de zone froide pour la collecte des résidus alimentaires ;
- grande facilité de nettoyage grâce à l'absence de tuyaux et à la grande section d'évacuation de 1" ;
- brûleurs en acier inoxydable , situés à l'extérieur de la cuve , commandés par une électrovanne ;
- contrôle de la température via un thermostat électrique de haute précision ;
- 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 ;
- commandes analogiques ;
- veilleuse et système de sécurité avec thermocouple et thermostat ;
- régulation de température de 110 à 190°C ;
- production maximale estimée : 40 Kg/h ;
- temps de friture moyen 6 minutes ;
- préchauffage 10 minutes (de 20 à 190°C) ;
- allumage électrique ;
- Pieds réglables;
- Garantie 24 mois .

Marquage CE
 Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique Monofase

Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
Puissance thermique (Kw)	28,00
poids net (Kg)	63
largeur (mm)	800
profondeur (mm)	700
hauteur (mm)	900



	L	18+18
	mm	310 x 344 x 335 h (x2)
	mm	285 x 275 x 135 h (x2)
	kW	28
	kcal/h	24.080
	BTU/h	95.536
	G30/G31	kg/h 2,21
	G20	m³/h 2,96
	G25	m³/h 3,45

