TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

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

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FRITEUSE À GAZ sur ARMOIRE, Ligne MAXIMA 900, Série INDIRECT GAS FRY, 2 CUVES INDÉPENDANTES de 18+18 lt , CHAUFFAGE INDIRECT, COMMANDES ANALOGIQUES :

.

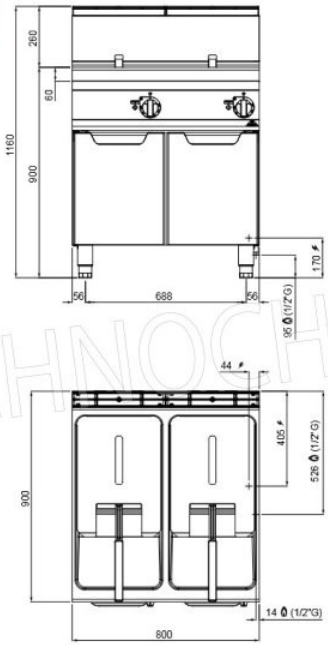
- **plan de travail** et **panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304 ;**
- **cuve moulée** avec un large profil de zone froide pour la collecte des résidus alimentaires et une grande facilité de nettoyage grâce à l'absence de tuyaux et à la grande section de vidange de 1" ;
- le dessus, aux bords arrondis, intègre une surface légèrement inclinée pour soutenir les paniers, facilitant le drainage de l'huile ;
- **deux brûleurs en acier inoxydable** , placés à l'extérieur de la cuve, commandés par une électrovanne avec **contrôle de température via un thermostat électrique de haute précision** ;
- **thermostat de sécurité à réarmement manuel** , **flamme pilote** et **système de sécurité par thermocouple** ;
- robinet de vidange à bille, situé à l'intérieur du compartiment, commandé par une poignée résistante à la chaleur, avec bac de récupération en acier ;
- **allumage électrique** ;
- pieds réglables;
- **Garantie de 24 mois** .

Compris:

- 2 paniers uniques

Marquage CE

Fabriqué en ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
BS-9GL18+18MI	FRITEUSE À GAZ sur ARMOIRE, BERTO'S, Ligne MAXIMA 900, Série INDIRECT GAS FRY, 2 CUVES INDÉPENDANTES de 18+18 lt, Commandes Analogiques, Chauffage Indirect, puissance thermique Kw.28.00, Poids 95 Kg, dim.mm.800x900x900h	**€ 4.071,00** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours

L	L	18 + 18	
	mm	307 x 342 x 335 h	
	mm	275 x 285 x 135 h (x2)	
TOT	kW	28	
	kcal/h	24.075	
	Btu/h	95.539	
	G30/G31	kg/h	2,21
	G20	m³/h	2,96
	G25	m³/h	3,45
kg	Kg	95