


FICHE TECHNIQUE

Puissance thermique (Kw)	35,00
poids net (Kg)	95
largeur (mm)	800
profondeur (mm)	900
hauteur (mm)	900

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
FRITEUSE A GAZ sur ARMOIRE, Ligne MAXIMA 900, Série TURBO, 2 CUVES INDEPENDANTES de 20+20 lt :

- **plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304 ;**
- **brûleurs en acier inoxydable** à section alvéolée ovale ;
- **échangeurs de chaleur à section ovale de grande surface** , placés directement à l'intérieur du réservoir, pour un chauffage rapide et uniforme ;
- **allumage piézo** avec protection en caoutchouc ;
- **flamme pilote et soupape de sécurité à thermocouple ;**
- **Cuves en acier inoxydable AISI 304** avec de larges bords arrondis et une grande zone froide, sous les brûleurs, pour la décantation des résidus ;
- le dessus, aux bords arrondis, intègre une surface légèrement inclinée pour soutenir les paniers qui facilite l'évacuation de l'huile ;
- **contrôle de la température par vanne thermostatique de 110 à 190 °C** avec détection plus précise grâce aux capteurs placés à l'intérieur de la cuve ;
- **thermostat de sécurité** à réarmement manuel,
- robinet de vidange à bille, situé à l'intérieur du compartiment, commandé par une poignée avec poignée résistante à la chaleur ;
- **Garantie de 24 mois** i.

Compris:

- 2 paniers uniques

Marquage CE
Fabriqué en ITALIE

CODE

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

BS-9GL20+20M

FRITEUSE À GAZ sur ARMOIRE, BERTOS, Ligne MAXIMA 900, Série TURBO, 2 CUVES INDÉPENDANTES de 20+20 lt, puissance thermique Kw.35,00, Poids 95 Kg, dim.mm.800x900x900h

€ 3.179,45

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours



	L	20 + 20
	mm	302 x 402 x 340 h (x2)
	mm	255 x 335 x 125 h (x2)
	KW	35 (17,5+17,5)
	kcal/h	30.100
	Btu/h	119.420
	G30/G31	kg/h 2,76 (1,38+1,38)
	G20	m³/h 3,70 (1,85+1,85)
	G25	m³/h 4,31 (2,16+2,16)
	Kg	95

