


FICHE TECHNIQUE

Puissance thermique (Kw)	6,6
poids net (Kg)	19
largeur (mm)	300
profondeur (mm)	600
hauteur (mm)	290

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FRITEUSE A GAZ 1 CUVE 8 lt, Ligne PLUS 600, Brûleurs tubulaires dans la cuve :

- **Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 ;**
- **cuve ronde avec profil large de zone froide pour la collecte des résidus alimentaires ;**
- **brûleurs tubulaires avec carnaux dans la cuve, intérieur en nid d'abeille ;**
- le **système de friture** , tout en maintenant **les caractéristiques organoleptiques de l'huile inchangées** , permet **une cuisson saine en limitant le nombre de changements d'huile** , avec **des économies finales importantes** ;
- équipé d' **un système de sécurité** avec **vanne thermocouple** et **thermostat de sécurité** ;
- **flamme pilote protégée** ;
- **régulation de température** avec **8 positions de 110 à 190°C** ;
- **production maximale estimée : 9,6 Kg/h** ;
- **temps de friture moyen 5 minutes** ;
- préchauffer 15 minutes (20 à 190°C) ;
- **allumage piézo** avec **protection silicone** ;
- **Garantie 2 ans** .

Marquage CE
Fabriqué en ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
BS-GL8B	FRITEUSE A GAZ A POSER, 1 cuve de 8 litres, ligne PLUS 600, Brûleurs tubulaires dans la cuve, puissance thermique Kw.6.6, poids 19 Kg,	€ 991,92 TVA exclue

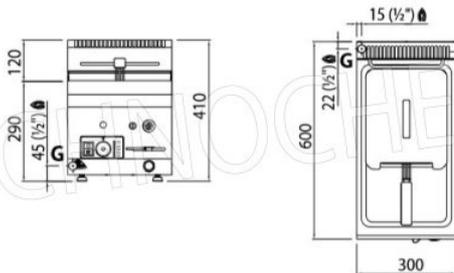


PLUS 600

	Lt	8	
	mm	230 x 286 x 220 h	
	mm	200 x 255 x 100 h	
	kW	6,6	
	kcal/h	5.675	
TOT.	Btu/h	22.520	
	G30/G31	kg/h	0,52
	G20	m ³ /h	0,70
	G25	m ³ /h	0,81

2 years
guarantee

PLUS 600

2 years
guarantee



Cooking for the next generation

PLUS 600

94
models



TECHNO CHEF

PLUS 600

2 years
guarantee

