


FICHE TECHNIQUE

Puissance thermique (Kw)	6,9
poids net (Kg)	24
largeur (mm)	400
profondeur (mm)	700
hauteur (mm)	290

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FRITEUSE À GAZ DE COMPTOIR, 1 cuve de 10 litres, gamme MACROS 700, Puissance thermique 6,9 kW :

- **Plan vasque et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304 ;**
- **cuve ronde avec profil large de zone froide pour la collecte des résidus alimentaires ;**
- **brûleurs tubulaires avec carneaux dans la cuve, avec 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 7 positions de 110 à 190°C ;**
- **production horaire maximale estimée 16,8 kg ;**
- **temps de friture moyen 5 minutes ;**
- **préchauffer 10 minutes (20 à 190°C) ;**
- **allumage piézo avec protection silicone ;**
- **Garantie 2 ans .**

Marquage CE
Fabriqué en ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
BS-GL10B	FRITEUSE A GAZ A POSER, 1 cuve de 10 litres, ligne MACROS 700, Brûleurs tubulaires dans la cuve, puissance thermique 6,9 Kw, poids 24 Kg,	€ 1.033,01 <i>TVA exclue</i>



	L	10
	mm	350 x 260 x 225 h
	mm	290 x 235 x 95 h
	kW	6,9
	kcal/h	5.934
	Btu/h	23.543
	TOT	
	G30/G31	kg/h 0,54
	G20	m³/h 0,73
	G25	m³/h 0,85

