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

Puissance thermique (Kw)	13,8
poids net (Kg)	41
largeur (mm)	800
profondeur (mm)	700
hauteur (mm)	290

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

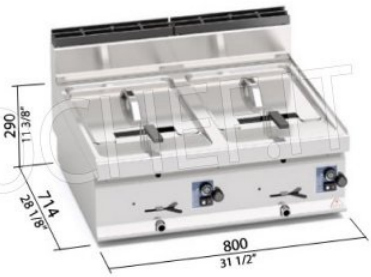
FRITEUSE À GAZ DE COMPTOIR, Ligne MACROS 700, Série TURBO, 2 CUVES INDÉPENDANTES de 10+10 lt :

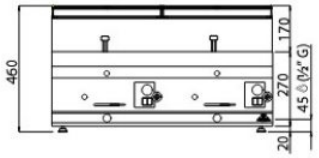
- **Plan vasque** et **panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304** ;
- **2 bacs arrondis** avec un **profil large de zone froide pour la collecte des résidus alimentaires** ;
- **brûleurs tubulaires en nid d'abeille** ;
- le **système de friture** , tout en maintenant **les caractéristiques organoleptiques 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 maximale estimée : 24 Kg/h** ;
- temps de friture moyen 5 minutes ;
- préchauffer 10 minutes (20 à 190°C) ;
- **allumage piézo** avec **protection silicone** ;
- **Garantie de 24 mois** .

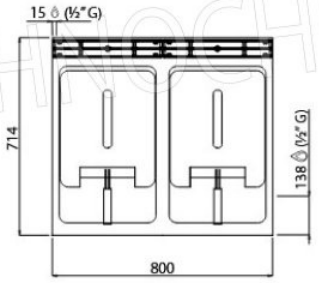
Marquage CE
Fabriqué en ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
BS-GL10+10B	FRITEUSE À GAZ DE COMPTOIR, BERTOS, Ligne MACROS 700, Série TURBO, 2 cuves indépendantes de 10+10 lt, puissance thermique 13,8 Kw, poids 41 Kg, dim.mm.800x700x290h	**€ 1.803,07** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours

L	L	10+10
	mm	350 x 260 x 225 h (x2)
	mm	290 x 235 x 95 h (x2)
TOT	kW	13,8
	kcal/h	11.868
	Btu/h	47.086
	G30/G31	kg/h 1,09
	G20	m³/h 1,46
	G25	m³/h 1,70







TECHNOCHEF.IT