


**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	0,006
<b>Puissance thermique (Kw)</b>	14,00
<b>poids net (Kg)</b>	47
<b>largeur (mm)</b>	400
<b>profondeur (mm)</b>	700
<b>hauteur (mm)</b>	900

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**

**FRITEUSE A GAZ 1 CUVE EN V sur ARMOIRE, Ligne MACROS 700, Brûleurs Externes, COMMANDES ANALOGIQUES avec THERMOSTAT ELECTRIQUE HAUTE PRECISION :**

- **Plan vasque** et **panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304** ;
- **cuve moulée** avec profil de large zone froide pour la collecte des résidus alimentaires ;
- **grande facilité de nettoyage** grâce à l'absence de tuyaux et à la grande section d'évacuation de 1" ;
- **2 brûleurs en inox** , placés à l'extérieur de la cuve , commandés par une électrovanne ;
- **contrôle de la température** via un **thermostat électrique** de haute précision ;
- 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** ;
- **commandes analogiques** avec THERMOSTAT électrique HAUTE PRÉCISION ;
- flamme pilote et système de sécurité avec thermocouple et thermostat ;
- **régulation de température de 110 à 190°C** ;
- **production maximale estimée : 20 Kg/h** ;
- temps de friture moyen 6 minutes;
- préchauffer 10 minutes (20 à 190°C) ;
- **allumage électrique** ;
- pieds réglables;
- **Garantie 2 ans** .

Marquage CE  
Fabriqué en ITALIE

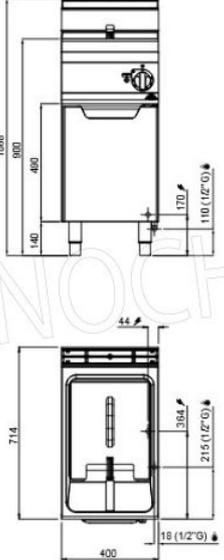
CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
BS-GL18MI	FRITEUSE A GAZ 1 cuve de 18 lt, sur ARMOIRE, Ligne MACROS 700, BRÛLEURS EXTERNES, Commandes analogiques avec thermostat électrique, puissance thermique Kw.14,00, poids 47 Kg, dim.mm.400x700x900h	<p><b>€ 1.940,53</b> TVA exclue Expédition à calculer</p> <p>Livraison 8 à 15 jours</p>

**TECHNO CHEF**

	L	18
	mm	310 x 344 x 335 h
	mm	280 x 270 x 115 h
	kW	14
	kcal/h	12.040
	Btu/h	47.768
	G30/G31	kg/h 1,10
	G20	m <sup>2</sup> /h 1,48
	G25	m <sup>2</sup> /h 1,72



**TECHNO CHEF**



Technical drawing showing dimensions for the fryer unit:

- Front view dimensions: 1068 (total height), 900 (height to top of unit), 480 (height to top of cabinet), 170 (height of control panel), 110 (1/2" O) (width of control panel).
- Top view dimensions: 714 (depth), 44 (width of top panel), 400 (width), 384 (width of main body), 215 (1/2" O) (width of main body), 18 (1/2" O) (width of base).