


**FICHE TECHNIQUE**

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| <b>Puissance thermique (Kw)</b> | 13,8 |
| <b>poids net (Kg)</b>           | 56   |
| <b>largeur (mm)</b>             | 800  |
| <b>profondeur (mm)</b>          | 700  |
| <b>hauteur (mm)</b>             | 900  |

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**

**FRITEUSE A GAZ sur ARMOIRE, Ligne MACROS 700, Série TURBO, 2 CUVES INDEPENDANTES de 10 lt + 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** ;
- pieds réglables;
- **Garantie de 24 mois** .

**Marquage CE**  
**Fabriqué en ITALIE**

| CODE               | DESCRIPTION                                      | PRIX/LIVRAISON    |
|--------------------|--|-------------------|
| <b>BS-GL10+10M</b> | FRITEUSE À GAZ sur ARMOIRE, BERTOS, Ligne MACROS | <b>€ 2.325,55</b> |

700, Série TURBO, 2 cuves indépendantes de 10+10 lt, puissance thermique 13,8 Kw, poids 56 Kg, dim.mm.800x700x900h

*TVA exclue*  
Expédition à calculer

Livraison



|  |         |                        |
|--|---------|------------------------|
|  | 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              |

