


FICHE TECHNIQUE

Puissance thermique (Kw)	16,5
poids net (Kg)	47
largeur (mm)	400
profondeur (mm)	700
hauteur (mm)	900

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FRITEUSE A GAZ 1 cuve de 20 litres sur ARMOIRE, Ligne MACROS 700, Brûleurs tubulaires en cuve, Commandes mécaniques, Puissance thermique 16,5 Kw :

- **Dessus de baignoire et panneaux avant en acier inoxydable AISI 304 ;**
- **cuve moulée** de nouvelle génération avec profil profilé sur le fond avec **grande zone froide pour la récupération des résidus alimentaires ;**
- **brûleurs tubulaires à tiges 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 maximale estimée : 25 Kg/h ;**
- temps de friture moyen 6 minutes;
- préchauffer 10 minutes (20 à 190°C) ;
- **allumage piézo** avec **protection silicone ;**
- pieds réglables;
- **Garantie 2 ans .**

Marquage CE
Fabriqué en ITALIE

BS-GL20M

FRITEUSE A GAZ 1 cuve de 20 Lt sur ARMOIRE, ligne MACROS 700, Brûleurs tubulaires dans la cuve, Commandes mécaniques INTERNES, puissance thermique Kw.16,5, poids 47 Kg, dim.mm.400x700x900h

€ 1.554,37

TVA exclue
Expédition à calculer

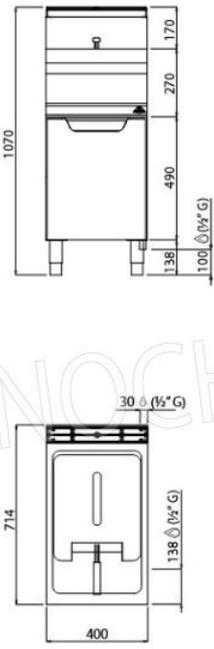
Livraison 8 à 15 jours

TECHNO CHEF

	L	20
	mm	402 x 302 x 340 h
	mm	345 x 265 x 150 h
	kW	16,5
	kcal/h	14.190
	Btu/h	56.298
	G30/G31	kg/h 1,30
	G20	m³/h 1,75
	G25	m³/h 2,03



TECHNO CHEF



Side view dimensions: Total height 1070, Fryer pan height 170, Fryer unit height 270, Cabinet height 490, Base height 138, Total base height 100 (1/2" G).

Top view dimensions: Fryer pan width 714, Fryer unit width 138 (1/2" G), Fryer pan depth 30 (1/2" G), Cabinet width 400.