


FICHE TECHNIQUE

Puissance thermique (Kw)	33,00
poids net (Kg)	63
largeur (mm)	800
profondeur (mm)	700
hauteur (mm)	900

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FRITEUSE A GAZ sur ARMOIRE, Ligne MACROS 700, Série TURBO, 2 CUVES INDEPENDANTES de 20+20 lt :

- Dessus de baignoire et panneaux avant en acier inoxydable AISI 304 ;
- 2 cuves moulées nouvelle génération avec profil profilé sur le fond avec une large zone froide pour récupérer les 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 : 50 Kg/h ;
- temps de friture moyen 6 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
BS-GL20+20M	FRITEUSE À GAZ sur ARMOIRE, BERTOS, Ligne MACROS	€ 2.716,28

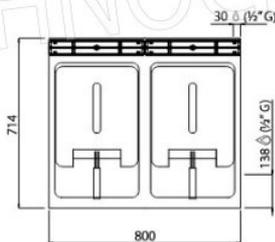
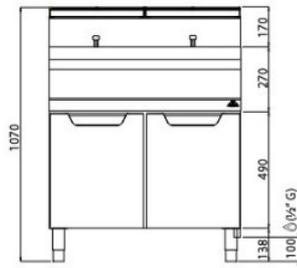
700, Série TURBO, 2 cuves indépendantes de 20+20 lt,
 puissance thermique 33,00 Kw, poids 63 Kg,
 dim.mm.800x700x900h

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours



	L	20+20
	mm	402 x 302 x 340 h (x2)
	mm	345 x 265 x 150 h (x2)
	kW	33
	kcal/h	28.380
	BTU/h	112.596
	TOT	
	G30/G31	kg/h 2,60
	G20	m³/h 3,49
	G25	m³/h 4,06



TECHNOCHEF.IT