


FICHE TECHNIQUE

Puissance thermique (Kw)	25,4
poids net (Kg)	60
largeur (mm)	800
profondeur (mm)	700
hauteur (mm)	900

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
FRITEUSE A GAZ sur ARMOIRE, Ligne MACROS, Série TURBO, 2 CUVES INDEPENDANTES de 15+15 lt :

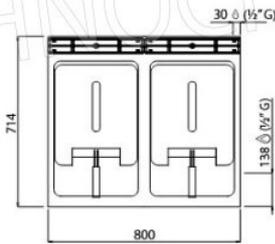
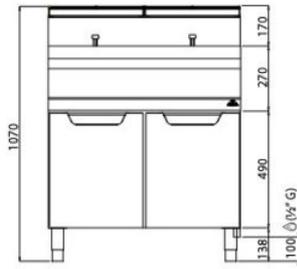
- **Dessus de baignoire et panneaux avant en acier inoxydable AISI 304 ;**
- **2 cuves arrondies indépendantes avec un profil de zone froide large pour la collecte des résidus alimentaires ;**
- **brûleurs tubulaires en nid d'abeille ;**
- le **système de friture** , tout en maintenant **les caractéristiques 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 : 36 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
BS-GL15+15M	FRITEUSE À GAZ sur ARMOIRE, BERTOS, Ligne MACROS, Série TURBO, 2 cuves indépendantes de 15+15 lt, puissance thermique Kw.25.4, poids 60 Kg, dim.mm.800x700x900h	€ 2.664,95 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer



	L	15+15
	mm	336 x 308 x 256 h (x2)
	mm	280 x 270 x 115 h (x2)
	kW	25,4
	kcal/h	21.844
	Btu/h	86.665
	TOT	
	G30/G31	kg/h 2,00
	G20	m³/h 2,69
	G25	m³/h 3,13



TECHNOCHEF.IT