TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
Puissance thermique (Kw)	28,00
poids net (Kg)	63
largeur (mm)	800
profondeur (mm)	700
hauteur (mm)	900

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FRITEUSE À GAZ sur ARMOIRE, Ligne MACROS 700, Série INDIRECT GAS FRY, 2 CUVES INDÉPENDANTES de 18+18 lt, COMMANDES ANALOGIQUES :

.

- **Dessus de baignoire** et **panneaux avant en acier inoxydable AISI 304** ;
- **2 cuves moulées indépendantes** avec un large profil de 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" ;
- **brûleurs en acier inoxydable** , **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** ;
- **flamme pilote** et **système de sécurité avec thermocouple** et **thermostat** ;
- **régulation de température de 110 à 190°C** ;
- **production maximale estimée : 40 Kg/h** ;
- temps de friture moyen 6 minutes;
- préchauffer 10 minutes (20 à 190°C) ;
- **allumage électrique** ;
- pieds réglables;
- **Garantie de 24 mois** .

Marquage CE
Fabriqué en ITALIE

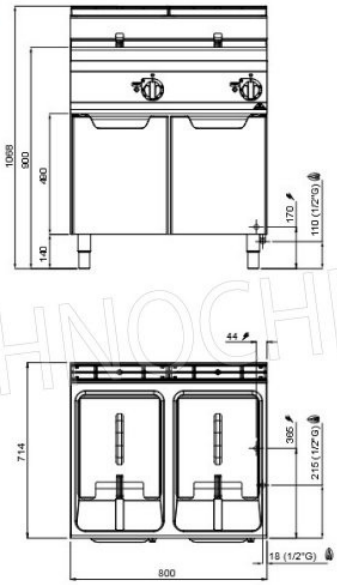
CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
BS-GL18+18MI	FRITEUSE À GAZ sur ARMOIRE, BERTOS, Ligne MACROS 700, Série INDIRECT GAS FRY, 2 cuves indépendantes de 18+18 lt, brûleurs externes, commandes analogiques, puissance thermique Kw.28,00, Poids 63 Kg, dim.mm.800x700x900h	**€ 3.385,37** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours

TECHNO CHEF

L	18+18	
mm	310 x 344 x 335 h (x2)	
mm	285 x 275 x 135 h (x2)	
TOT kW	28	
kcal/h	24.080	
Btu/h	95.536	
G30/G31	kg/h	2,21
G20	m³/h	2,96
G25	m³/h	3,45

TECHNOCHEF.IT

TECHNO CHEF



TECHNOCHEF.IT