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

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
BS-GL18MI	FRITEUSE À GAZ 1 réservoir de 18 litres, sur MOBILE, ligne MACROS 700, BRÛLEURS EXTERNES, Commandes analogiques avec thermostat électrique, puissance thermique Kw.14,00, Poids 47 Kg, dim.mm.400x700x900h	**€ 1.940,53** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FRITEUSE À GAZ 1 cuve en V sur MOBILE, Ligne MACROS 700, Brûleurs Externes, COMMANDES ANALOGIQUES avec THERMOSTAT ÉLECTRIQUE DE HAUTE PRÉCISION :

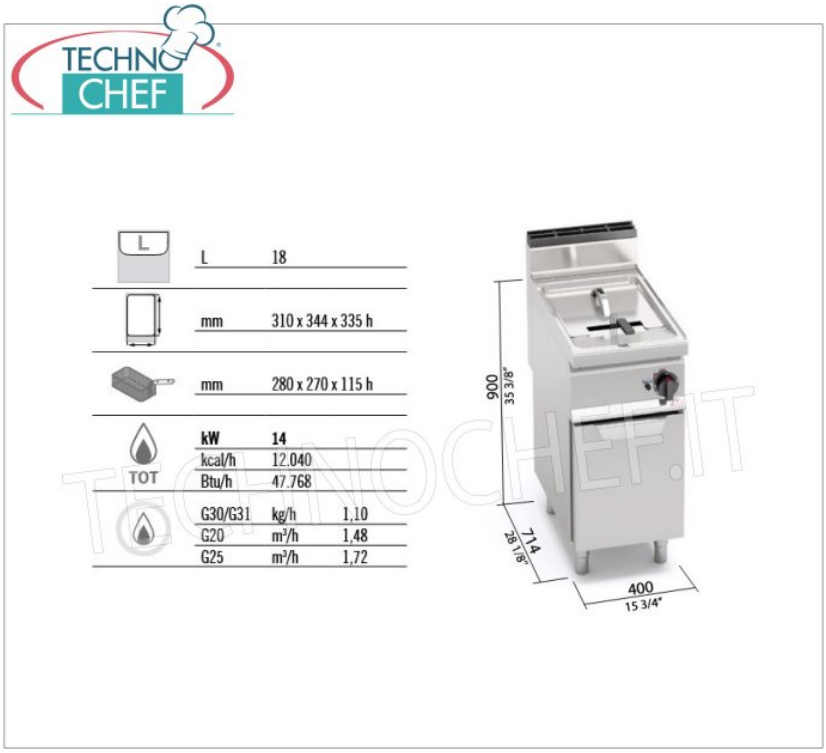
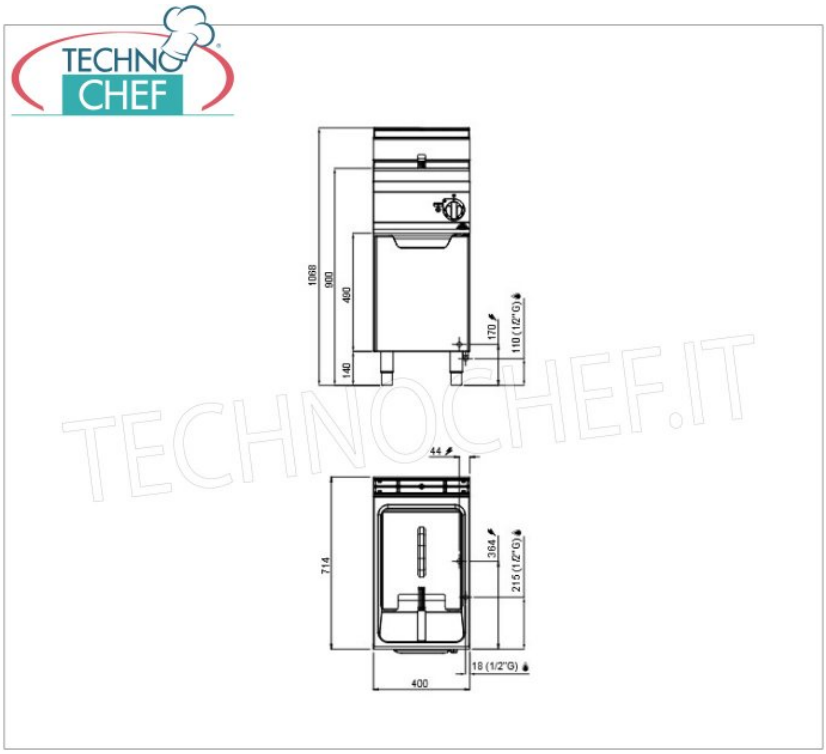
.

- **dessus de baignoire** et **panneaux frontaux** en **acier inoxydable AISI 304** ;
- **plateau moulé** avec un grand profil de zone froide pour collecter les résidus alimentaires ;
- **grande facilité de nettoyage** grâce à l'absence de tuyaux et à la grande section d'évacuation de 1" ;
- **2 brûleurs en acier inoxydable** , **situés 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** , préservant **les caractéristiques organoleptiques de l'huile** , permet de **cuisiner sainement en limitant le nombre de vidanges** , avec une **économie finale notable** ;
- **commandes analogiques** avec THERMOSTAT électrique de HAUTE PRÉCISION ;
- flamme pilote et système de sécurité avec thermocouple et thermostat ;
- **régulation de température de 110 à 190°C** ;
- **production maximale estimée : 20 Kg/h** ;
- temps de friture moyen 6 minutes ;
- préchauffage 10 minutes (de 20 à 190°C) ;
- **allumage électrique** ;
- Pieds réglables;
- **2 ans de garantie** .

.

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1

fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,006
Puissance thermique (Kw)	14,00
poids net (Kg)	47
largeur (mm)	400
profondeur (mm)	700
hauteur (mm)	900