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-GL10B	FRITEUSE À GAZ DE COMPTOIR, 1 puits de 10 litres, ligne MACROS 700, brûleurs à fût dans le puits, puissance thermique 6,9 Kw, poids 24 Kg, dim.mm.400x700x290h	**Livraison** 8 à 15 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FRITEUSE À GAZ DE COMPTOIR, 1 cuve de 10 litres, ligne MACROS 700, puissance thermique 6,9 kW :

.

- **dessus de baignoire** et **panneaux frontaux** en **acier inoxydable AISI 304** ;
- **bassin arrondi** avec **un large profil de zone froide pour collecter les résidus alimentaires** ;
- **brûleurs tubulaires dans la cuve, avec intérieur en nid d'abeille** ;
- 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** ;
- équipé d' **un système de sécurité** avec **vanne thermocouple** et **thermostat de sécurité** ;
- **flamme pilote protégée** ;
- **réglage de la température** sur **7 positions de 110 à 190°C** ;
- **production horaire maximale estimée à 16,8 kg** ;
- temps de friture moyen 5 minutes ;
- préchauffage 10 minutes (de 20 à 190°C) ;
- **Allumage piézoélectrique** avec **protection silicone** ;
- **Garantie 2 ans** .

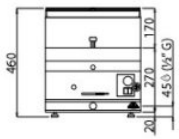
.

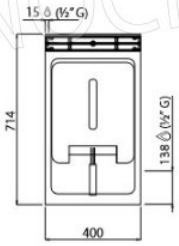
Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

Puissance thermique (Kw)	6,9
poids net (Kg)	24
largeur (mm)	400
profondeur (mm)	700
hauteur (mm)	290

L	L	10
	mm	350 x 260 x 225 h
	mm	290 x 235 x 95 h
TOT	**kW**	**6,9**
	kcal/h	5.934
	Btu/h	23.543
	G30/G31 kg/h	0,54
	G20 m³/h	0,73
	G25 m³/h	0,85





TECHNOCHEF.IT