



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
BS-GL18MI-BF	FRITEUSE À GAZ 1 cuve en V de 18 lt, ligne MACROS 700, brûleurs externes, commandes électroniques BFLEX, puissance thermique Kw.14,00, poids 47 Kg, dim.mm.400x700x900h	Livraison 8 à 15 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
FRITEUSE GAZ 1 RÉSERVOIR de 18 litres sur MOBILE, ligne MACROS 700, Brûleurs Externes, COMMANDES ÉLECTRONIQUES BFLEX :

- 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 électroniques numériques 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
poids net (Kg)	47
largeur (mm)	400
profondeur (mm)	700
hauteur (mm)	900



	L	18
	mm	310 x 344 x 335 h
	mm	280 x 270 x 115 h
	TOT	
	kW	14
	kcal/h	12.040
	Btu/h	47.768
	G30/G31	kg/h 1,10
	G20	m ² /h 1,48
	G25	m ² /h 1,72

