



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>BS-GL18MI</b>	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	<b>Livraison</b> 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**

<b>alimentation électrique</b>	Monofase
<b>Volts</b>	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



	L	18
	mm	310 x 344 x 335 h
	mm	280 x 270 x 115 h
	<b>kW</b>	<b>14</b>
	kcal/h	12.040
	Btu/h	47.768
	<b>TOT</b>	
	G30/G31	kg/h 1,10
	G20	m³/h 1,48
	G25	m³/h 1,72

