



TECHNISCHES DATENBLATT

Wärmeleistung (Kw)	6,9
Nettogewicht (Kg)	39
Breite (mm)	400
Tiefe (mm)	700
Höhe (mm)	900

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

GAS-FRITEUSE 1 Wanne von 10 Litern auf MOBILE, MACROS 700-Linie, Rohrbrenner in der Wanne, Wärmeleistung 6,9 kW :

- **Wannenoberseite und Frontplatten aus Edelstahl AISI 304 ;**
- **abgerundetes Becken mit großem Kaltzonenprofil zum Auffangen von Speiseresten ;**
- **Rohrrohrebrenner im Tank, mit Wabeninnenraum ;**
- **Das Frittiersystem , das die organoleptischen Eigenschaften des Öls unverändert beibehält, ermöglicht Ihnen ein gesundes Kochen, indem die Anzahl der Ölwechsel begrenzt wird , was zu einer deutlichen Einsparung am Ende führt.**
- **ausgestattet mit einem Sicherheitssystem mit Thermoelementventil und Sicherheitsthermostat ;**
- **geschützte Zündflamme ;**
- **Temperatureinstellung mit 7 Positionen von 110 bis 190 °C ;**
- **geschätzte maximale Stundenproduktion 16,8 kg ;**
- durchschnittliche Bratzeit 5 Minuten;
- 10 Minuten vorheizen (von 20 auf 190°C);
- **piezoelektrische Zündung mit Silikonschutz ;**
- verstellbare Füße;
- **2 Jahre Garantie .**

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
BS-GL10M	GAS-FRITEUSE 1 Becken mit 10 Litern auf MOBILE, MACROS 700-Linie, Rohrbrenner im Becken, mechanische Steuerung, Wärmeleistung 6,9 kW, Gewicht 39 kg, Abmessung 400 x 700 x 900 mm	€ 1.331,90 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden



L 10



mm 350 x 260 x 225 h



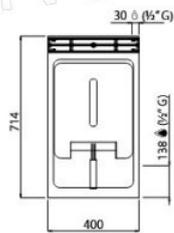
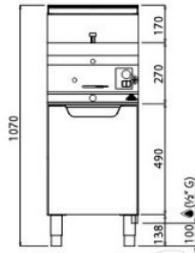
mm 290 x 235 x 95 h



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