

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



TECHNISCHES DATENBLATT	
Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	0,006
Wärmeleistung (Kw)	14,00
Nettogewicht (Kg)	47
Breite (mm)	400
Tiefe (mm)	700
Höhe (mm)	900

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

GASFRITEUSE 1 V-FÖRMIGE BECKEN auf SCHRANK, Linie MACROS 700, externe Brenner, ANALOGE STEUERUNG mit HOCHPRÄZISEM ELEKTRISCHEM THERMOSTAT:

- Wannenoberteil und Frontplatten aus Edelstahl AISI 304;
- geformter Tank mit breitem Kaltzonenprofil zum Auffangen von Speiseresten;
- $\circ \,\,$ sehr einfache Reinigung durch fehlende Schläuche und großen 1"-Abluftquerschnitt;
- · 2 Edelstahlbrenner, außerhalb des Tanks platziert, durch ein Magnetventil gesteuert;
- Temperaturregelung über hochpräzisen elektrischen Thermostat ;
- Das Frittiersystem behält die organoleptischen Eigenschaften des Öls bei und ermöglicht durch die Begrenzung der Anzahl der Ölwechsel ein gesundes Kochen, was zu erheblichen Einsparungen führt.
- analoge Steuerung mit hochpräzisem elektrischem Thermostat;
- Zündflamme und Sicherheitssystem mit Thermoelement und Thermostat;
- Temperaturregelung von 110 bis 190°C;
- geschätzte maximale Produktion: 20 kg/h;
- durchschnittliche Bratzeit 6 Minuten;
- 10 Minuten vorheizen (20 bis 190°C);
- elektrische Zündung;
- verstellbare Füße;
- 2 Jahre Garantie .

KENNWORT BESCHREIBUNG PREIS/LIEFERUNG

BS-GL18MI

GASFRITEUSE 1 Becken mit 18 I, auf SCHRANK, Linie MACROS 700, EXTERNE BRENNER, Analoge Steuerung mit elektrischem Thermostat, Wärmeleistung 14,00 kW, Gewicht 47 kg, Maße 400 x 700 x 900 mm

€ 1.940,53

Ohne MwSt

Versand berechnet werden

Lieferung 8 bis 15 Tage



