



TECHNISCHES DATENBLATT

Wärmeleistung (Kw)	16,5
Nettogewicht (Kg)	47
Breite (mm)	400
Tiefe (mm)	700
Höhe (mm)	900

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

GASFRITEUSE 1 20-Liter-Tank auf SCHRANK, MACROS 700-Linie, Rohrbrenner im Tank, mechanische Steuerung, Wärmeleistung 16,5 kW:

- **Beckenoberseite und Frontplatten aus Edelstahl AISI 304 ;**
- **Formtank** der neuen Generation mit geformtem Profil am Boden mit **großer Kaltzone zum Auffangen von Speiseresten ;**
- **Rohrbrenner mit Stäben im Tank, mit wabenförmigem Innenraum ;**
- **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.**
- ausgestattet mit **einem Sicherheitssystem mit Thermoventil und Sicherheitsthermostat ;**
- **geschützte Zündflamme ;**
- **Temperaturregelung mit 7 Stufen von 110 bis 190°C ;**
- **geschätzte maximale Produktion: 25 kg/h ;**
- durchschnittliche Bratzeit 6 Minuten;
- 10 Minuten vorheizen (20 bis 190°C);
- **Piezozündung mit Silikonenschutz ;**
- verstellbare Füße;
- **2 Jahre Garantie .**

**CE-Kennzeichnung
Hergestellt in ITALIEN**

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
BS-GL20M	GASFRITEUSE 1 20-Liter-Tank auf SCHRANK, Linie	

MACROS 700, Rohrbrenner im Tank, INTERNE
mechanische Steuerung, Wärmeleistung 16,5 kW,
Gewicht 47 kg, Maße 400 x 700 x 900 mm

€ 1.554,37

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 8 bis 15 Tage



	L	20
	mm	402 x 302 x 340 h
	mm	345 x 265 x 150 h
	kW	16,5
	kcal/h	14.190
	Btu/h	56.298
	G30/G31	kg/h 1,30
	G20	m³/h 1,75
	G25	m³/h 2,03




