


**TECHNISCHES DATENBLATT**

<b>Wärmeleistung (Kw)</b>	33,00
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	63
<b>Breite (mm)</b>	800
<b>Tiefe (mm)</b>	700
<b>Höhe (mm)</b>	900

**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**
**GASFRITEUSE auf SCHRANK, Linie MACROS 700, Serie TURBO, 2 UNABHÄNGIGE BECKEN mit 20+20 l :**

- **Beckenoberseite und Frontplatten aus Edelstahl AISI 304 ;**
- **2 geformte Tanks der neuen Generation** mit geformtem Profil am Boden mit **einer großen Kaltzone zum Auffangen von Speiseresten ;**
- **Wabenrohrbrenner ;**
- 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 **Thermoelementventil** und **Sicherheitsthermostat ;**
- **geschützte Zündflamme ;**
- **Temperaturregelung mit 7 Stufen von 110 bis 190°C ;**
- **geschätzte maximale Produktion: 50 kg/h ;**
- durchschnittliche Bratzeit 6 Minuten;
- 10 Minuten vorheizen (20 bis 190°C);
- **Piezozündung mit Silikonenschutz ;**
- verstellbare Füße;
- **24 Monate Garantie .**

**CE-Kennzeichnung**  
**Hergestellt in ITALIEN**

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>BS-GL20+20M</b>	GASFRITEUSE auf SCHRANK, BERTOS, Linie MACROS	<b>€ 2.716,28</b>

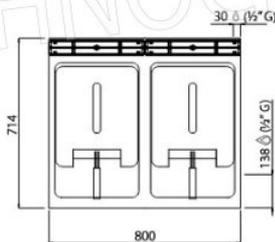
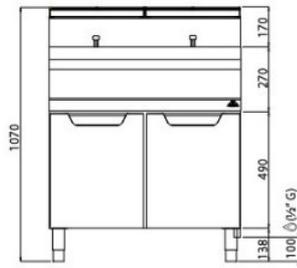
700, Serie TURBO, 2 unabhängige Becken mit 20+20 l, Wärmeleistung 33,00 kW, Gewicht 63 kg, Maße 800 x 700 x 900 mm

Ohne MwSt  
Versand berechnet werden

Lieferung 8 bis 15 Tage



	L	20+20
	mm	402 x 302 x 340 h (x2)
	mm	345 x 265 x 150 h (x2)
	kW	33
	kcal/h	28.380
	BTU/h	112.596
	TOT	
	G30/G31	kg/h 2,60
	G20	m³/h 3,49
	G25	m³/h 4,06



TECHNOCHEF.IT